

Grado universitario en Estudios Hispánicos

CIESE-Comillas – UC

Año académico 2019

ESPAÑOL CON FINES ESPECÍFICOS: **EL**
ESPAÑOL DE LA CERVEZA ARTESANA.
UNA PROPUESTA DE DISEÑO CURRICULAR

Trabajo realizado por: M^a del Rosario Diez Santiago

Dirigido por: Rubén Pérez García

Español con fines específicos DISEÑO CURRICULAR DE UN CURSO DE ESPAÑOL DE LA CERVEZA

El avetoro amarillo

.....

La mujer que quiero me dice que lo deje ya
pues si no pronto estaré en la tumba.
Pero yo digo, no, y sigo resistiendo,
pues tomar una bebida te alarga los días.
Viste por ti mismo hace sólo un instante
qué le pasó al pájaro cuando su garganta se secó;
así que, amigos míos y vecinos, dejad que la cerveza
mane: no habrá más rondas allá en la eternidad.¹

¹ (Versión en castellano por Steve Huxley, a partir de la versión inglesa de Seamus Heaney del poema en gaélico An Bonnán Bui, escrito por Cathal Bui Mac Giolla Guirina)

RESUMEN

La elaboración de cerveza fue uno de los primeros procesos bioquímicos descubiertos por la humanidad. El hombre lleva ya más de diez mil años fabricando cerveza y disfrutando de ella. En España su consumo crece cada año con la ayuda del turismo, de manera que las compañías exploran formas de reinventarse especialmente con la cerveza artesana. La cerveza española crece con fuerza en los mercados internacionales y las exportaciones han experimentado un crecimiento del 240% en la última década. El trabajo que se presenta responde a un hipotético interés por parte de maestros cerveceros o especialistas del sector, extranjeros, de aprender la lengua española con el objetivo de enseñar y asesorar en las diferentes técnicas de elaboración de cerveza a, entre otros, profesionales españoles que se inician en esta actividad empresarial. En este trabajo se presentarán entrelazados dos ámbitos: por un lado la enseñanza de español con fines específicos profesionales y, por otro, el mundo de la cerveza. Para ello se propone un diseño curricular para profesionales del sector de la cerveza cuyo objetivo será alcanzar la competencia comunicativa necesaria para ser eficaces en su ámbito de especialidad el cual habrá de desarrollarse en español. El instrumento didáctico propuesto es un enfoque por tareas, con el objetivo de fomentar el aprendizaje mediante el uso real de la lengua, de tal modo que los procesos de aprendizaje incluyan procesos de comunicación que provoquen la inmersión del estudiante en el uso del lenguaje funcional.

PALABRAS CLAVE

Lenguas de especialidad, terminología, español para fines específicos, español para fines profesionales, lenguaje de la cerveza, diseño curricular.

ABSTRACT

Brewing was one of the first biochemical processes discovered by mankind. The man has been brewing beer and enjoying it for more than ten thousand years. In Spain, their consumption grows every year with the help of tourism, so that companies explore ways to reinvent themselves, especially with craft beer. Spanish beer is growing strongly in international markets and exports have experienced a growth of 240% in the last

decade. The work presented responds to a hypothetical interest on the part of beer brewers or specialists of the sector, foreigners, to learn Spanish language with the aim of teaching and / or advising in the different brewing techniques, to Spanish professionals who start in this business activity. In this work two areas will be intertwined: the teaching of Spanish for specific professional purposes and the world of beer. For this purpose, a curricular design is proposed for professionals in the beer sector whose objective will be to achieve the communicative competence necessary to be effective in their field of expertise that will have to be developed in Spanish. The didactic instrument proposed is a task-based approach, with the aim of promoting learning through the actual use of the language, in such a way that the learning processes include communication processes, which provoke the student's immersion in the use of functional language.

KEY WORDS

Specialized languages, terminology, Spanish for Specific Purposes, Spanish for Professional Purposes, language of brewing, curriculum design.

INDICE

I.	INTRODUCCIÓN	7
II.	MARCO TEÓRICO	9
	1. LAS LENGUAS DE ESPECIALIDAD	9
	1.1. Lenguas con Fines y/o Propósitos Específicos	13
	1.2. Características de las Lenguas de Especialidad	15
	1.3. Los vocabularios especializados	19
	1.4. Los discursos de especialidad	21
	2. ÁMBITO DE LA CERVEZA EN ESPAÑA	25
	2.1. La cerveza: orígenes del término	25
	2.2. La cerveza: origen e historia	27
	2.3. Orígenes de la cerveza en España	29
	2.4. La cerveza artesanal en España	30
	3. LA LENGUA DE ESPECIALIDAD DE LA CERVEZA	33
	4. EL DISEÑO CURRICULAR	36
	4.1. Compilación de un corpus	39
	4.2. Análisis de necesidades	41
	4.3. Materiales y recursos didácticos	42
	4.4. Formación y funciones del profesor especializado en EFE	43
	4.5. Evaluación	45
III.	PARTE PRÁCTICA – DISEÑO CURRICULAR DE UN CURSO DE ESPAÑOL DE LA CERVEZA	46
	1. DESARROLLO DEL CURRÍCULO	46
	1.1. Nivel de los estudiantes y grupo	47

1.2. Objetivos	48
1.3. Contenidos	48
1.4. Entorno de aprendizaje	49
1.5. Carga horaria	49
1.6. Metodología y Evaluación	50
 2. DISEÑO CURRICULAR DE UN CURSO DEL ESPAÑOL DE LA CERVEZA	 51
2.1. Objetivos específicos	52
2.2. Propuesta de Curso	52
2.2.1. Presentación del currículo	52
2.2.2. Unidad I. Introducción, materias primas y maquinaria	54
2.2.3. Unidad II. El malteado y la molienda	55
2.2.4. Unidad III. Maceración y cocción	56
2.2.5. Unidad IV. Fermentación y maduración de la cerveza	57
2.2.6. Unidad V. Envasado y Terminación	58
 IV. CONCLUSIONES	 59
V. BIBLIOGRAFÍA	61

I. INTRODUCCIÓN

Si bien España es un país con una gran tradición de consumo de cerveza, no lo es en lo que a cultura de elaboración se refiere. Mientras que países como Estados Unidos, Canadá o Dinamarca llevan más de dos décadas experimentando con la elaboración de cerveza artesanal, o *craft beer*, en microcervecerías, España hace poco tiempo que ha empezado a salir del ostracismo de las dos o tres cervezas *pilsener* que copan el mercado.²

La cerveza artesana es ya algo más que una moda pasajera. No solo grupos cerveceros tradicionales sino también otras compañías de la industria de alimentación y bebidas, sociedades de capital riesgo y pequeños inversores, han dirigido su interés hacia este producto. A este respecto, las grandes cerveceras están incrementando su presencia mediante la toma de participaciones en cerveceras artesanas o el lanzamiento de cervezas especiales.

El fuerte desarrollo experimentado en los últimos años por este sector se ha visto favorecido por la creciente demanda de productos de calidad, naturales y elaborados de forma artesanal. La producción de las *crafts* se disparó en un 36% en 2017, teniendo en cuenta que en el año 2016 había crecido un 47%, estimándose un crecimiento cercano al 30% en 2018. Por otro lado, el número de cerveceras artesanales siguió aumentando en el mercado nacional, registrándose 511 empresas en abril de 2018, lo que supuso 34 más que en el mismo mes del año anterior.

Todo el proceso de elaboración de cerveza artesana necesita de una formación especializada tanto para cerveceros profesionales como caseros, que complete sus conocimientos en la producción de esta bebida. Por ello, periódicamente, nos encontramos con ofertas de cursos de formación en este campo, impartidos por profesionales altamente cualificados, *maestros cerveceros*, principalmente de origen

² Obtenido de la página web: <https://www.bluebbva.com/2015/04/cerveza-artesanal-espanola-en-pleno-auge.asp>

belga, alemán o inglés, países donde la tradición cultural cervecera desempeña un papel importante tanto en la vida diaria como en los eventos festivos. Por esta razón, en nuestro trabajo, proponemos el diseño de un curso capaz de cubrir la hipotética demanda de aprendizaje de español por parte de estos profesionales, que les permita adquirir y desarrollar la competencia comunicativa necesaria en el contexto de la producción cervecera, de forma efectiva y eficaz, en términos sencillos, el uso del español en su ámbito de especialidad. Cabe reseñar que la clase de intercambio comunicativo será básicamente de tipo científico o especializado, pero también orientado a todos aquellos intercambios que puedan darse dentro de la materia objeto del trabajo, aunque haciendo especial énfasis en los profesionales y especialistas de la cerveza.

De acuerdo con lo expuesto, este trabajo se estructura en una fase teórica, en la que se revisa el concepto de lengua de especialidad, el español con fines específicos y la lengua de especialidad de la cerveza. En segundo lugar, una parte práctica compuesta por una propuesta didáctica sobre el español de la cerveza. Finalmente, este trabajo no limita su uso a maestros cerveceros sino a cualquier otro profesional de la cerveza como catadores, industriales cerveceros, baristas, sumilleros o comerciantes especialistas en este sector de negocio.

II. MARCO TEÓRICO

El marco teórico o marco de referencia de este trabajo representa el soporte y estructura de una propuesta para un curso de español de la cerveza dirigido a profesionales extranjeros con un nivel de conocimiento B2 de la lengua española, todo ello dentro de la disciplina de la enseñanza de español con fines específicos. Para ello se han estudiado por un lado, las diferentes publicaciones: libros, artículos, tesis, de entre otros, lingüistas de prestigio dentro del campo de la enseñanza de lenguas, las lenguas de especialidad y las lenguas con fines o propósitos específicos, que propiciaran la base para la actuación docente en esta situación concreta de enseñanza aprendizaje del español como lengua de especialidad con fines profesionales; y por otro se han investigado y estudiado, las escasas publicaciones relativas al mundo de la cerveza: diccionario de términos, investigaciones sobre la historia, desarrollo y evolución del mundo de la cerveza, textos sobre informes socio-económicos del sector, estudios sobre los procedimientos de elaboración y literatura sobre el tema. Todo lo expuesto en esta fase del trabajo ha servido para aplicarlo en el diseño de un programa con una duración de dos semanas repartido en clases teóricas y prácticas que mediante una evaluación final nos permitirá determinar la eficacia y efectividad del mismo.

1. LAS LENGUAS DE ESPECIALIDAD

Motivos como el señalado en el apartado anterior, entre otros muchos, han hecho que en las últimas décadas haya aumentado el interés por la comunicación especializada, tanto en lo que concierne a su descripción como en lo que respecta a su adquisición y enseñanza. Ese interés se ha visto motivado por la relevancia que ha adquirido la especialidad en la sociedad actual, impulsada por los movimientos globalizadores que exigen y demandan una constante transferencia de productos y conocimientos y que originan necesidades en materia de plurilingüismo (Rodríguez-Piñero Alcalá y García Antuña, 2009: 907-932).

El presente trabajo versa sobre *el español de la cerveza*, esto es, sobre la terminología específica o especial, las expresiones o el léxico que es necesario conocer y saber manejar por parte de un estudiante de español como lengua extranjera capaz de impartir cursos y seminarios en materia de producción de cerveza artesana. Para ello, los aprendientes han de conseguir una determinada competencia comunicativa, con el objetivo de adquirir una buena capacidad de comprensión, expresión, interacción o mediación, necesarias para valerse en este determinado campo profesional.

La variedad de uso de la lengua común caracterizada por la conceptualización temática relativa al mundo de la cerveza artesana, que se produce en la comunicación en el contexto profesional de la fabricación de ese producto, es lo que aquí vamos a denominar *lengua de especialidad*, la cual se usa en ese determinado contexto profesional para esa determinada disciplina (Aguirre Beltrán, 2012: 37).

Pero no es este el único término con el que se denomina a las *lenguas de especialidad*, cuyo estudio ha experimentado gran relevancia en los últimos años dentro del campo de la Lingüística Aplicada. Así nos encontramos con términos, que en la bibliografía relativa al tema han convivido como equivalentes, como son: *lenguas de especialidad* (Gómez de Enterría, 2009), *lenguajes de especialidad* (Cabré, 1993), *lenguas especializadas* (Lerat, 1997), *lenguajes especializados por la temática* (Sager et alii, 1980), *lenguajes con fines específicos* (Beaugrande, 1987), *lenguajes específicos*, *lenguaje científico* (Gutiérrez Rodilla, 2005).

Muchos autores han intentado establecer distinciones entre las distintas variantes terminológicas. Entre estos, Cabré y Gómez de Enterría (2006: 10-12) consiguen delimitar el uso de uno y otro término y ello debido no solo a la abundancia de términos que vienen a significar lo mismo, sino porque toda disciplina que reclame un estatus científico debe ser cuestionada y debe someter su terminología a revisión crítica (Gómez de Enterría, 2006: 49; 2009: 14). Estas autoras diferencian el uso de los distintos términos en función de tres aspectos: lenguaje/lengua; especializado/especialidad/propósitos específicos; y por último el uso de lenguaje/lengua de especialidad, en singular o plural. M^a Teresa Cabré afirma a lo largo de todo su estudio (1993, 1999, 2001, 2004) que desde el punto de vista semántico los

diversos términos son equivalentes, pero desde una perspectiva conceptual existen diferencias aunque el objeto de estudio sea el mismo.

Algunos estudiosos han llegado a poner en cuestión la existencia de las lenguas de especialidad, otros opinan que no es posible o no es necesario definirlas (H. Berschin (1989: 52). De hecho, no existen definiciones generalmente aceptadas de las LE. Bargalló opina que en el marco de un discurso racional y científico, es necesario definir aquello cuya existencia se afirma (Bargalló, 2001: 21-29).

Schifko (2001: 21-29) sugiere la conveniencia de plantear una definición prototípica y flexible que pueda acoger todas y cada una de las peculiaridades que reúne la comunicación especializada.

El término *lengua de especialidad*, tomado del francés *langue d'éspecialité*, alude al lenguaje específico que utilizan algunos profesionales y especialistas para transmitir información y para negociar los términos, los conceptos y los conocimientos de una determinada área, a saber, confirmar los existentes, matizar el ámbito de su aplicación y modificarlos total o parcialmente (Alcaraz 2000: 15).

Para Lerat, las *lenguas de especialidad* son las lenguas de las ciencias, las técnicas y las profesiones. Han surgido y se han desarrollado análogamente al avance de las ciencias y técnicas y son usadas por los hablantes para transmitir conocimientos especializados (Lerat, 1995: 21)³

Así, *lenguas de especialidad* nos refiere básicamente al conjunto de conocimientos textuales, morfológicos, sintácticos y léxicos que constituyen el conjunto de recursos expresivos y comunicativos necesarios para desenvolverse apropiadamente en el contexto de una especialidad. Las lenguas de especialidad son un subconjunto de la lengua y se utilizan como un instrumento de comunicación formal y funcional entre especialistas de una materia. Podemos decir que esta definición es la que más se adecua a la finalidad del estudio del Español como lengua de especialidad ya que se ocupa tanto

³ P. Lerat (1995: 21): “[...] une langue spécialisée se définit comme l’usage d’une langue naturelle pour rendre compte techniquement de connaissances spécialisées.” Cf. también H. P. Kelz (1983: 11).

de los recursos lingüísticos y no lingüísticos como de los ámbitos o temas y ello sin olvidar la importancia de los contenidos gramaticales y discursivos como el ámbito/contexto donde se ha de desarrollar la comunicación.

Aguirre Beltrán (2012: 38) dice que la profesión de los hablantes y las situaciones de comunicación en las que se desenvuelven, da lugar a variedades lingüísticas denominadas *lenguas de especialidad*, variedades sectoriales, de grupo o tecnolectos. Reconoce también que es difícil establecer los límites entre la lengua común y las lenguas de especialidad, así como la interrelación que se establece entre ellas.

Las lenguas de especialidad, como ya se ha dicho anteriormente, son un subconjunto de la lengua. Coinciden relativamente con la lengua común y se usan como instrumento de comunicación formal y funcional entre especialistas de la misma materia. Son un tipo de registro lingüístico o variedad funcional de la lengua para unos usos determinados e igualmente son variantes pragmáticas con peculiaridades *especiales*.

En la tabla I se muestran las diferencias entre lengua general y lengua de especialidad atendiendo a su función básica, temática, usuarios, situación comunicativa y discurso.

Lengua general	Lengua de especialidad
Función básica: conativa, emotiva, fática y otras....	Función básica: referencial
Temática: genérica	Temática: específica
Usuarios: generales	Usuarios: especializados
Situación comunicativa: menos formalizada	Situación comunicativa: más formalizada
Discurso: general	Discurso: profesional y científico

Tabla I. Diferencias entre Lengua General y Lengua de Especialidad.
Fuente : Gómez de Enterría, J. (2004)

1.1. Lenguas con fines/propósitos específicos

Para fechar el inicio de las Lenguas con Propósitos Específicos, que en adelante denominaremos LPE, deberíamos remontarnos al principio del siglo XX, dentro del Inglés con Fines Específicos (IFE), encuadrándolo en el tiempo en el que los primeros viajeros pudientes practicaban turismo aprovechándose de los modernos avances de la época en el transporte intercontinental. Esos turistas ávidos por conocer las nuevas culturas que visitaban, con frecuencia hacían un esfuerzo previo de aprendizaje de la lengua autóctona de los lugares a donde se dirigían como turistas. La Segunda Guerra Mundial trajo consigo cambios sociales y comerciales y son estos cambios los que motivaron el desarrollo de las primeras teorías de enseñanza de lenguas profesionales y el estudio de este fenómeno, con el objetivo de investigar el uso de la lengua, la manera de usarla y el propósito en función de las necesidades que demandaran sus aprendientes, (Upton 2012: 14).

Por otra parte, Hutchinson y Waters (1987: 6) también señalan el nacimiento de la LPE, después de la Segunda Guerra Mundial, como el momento en el que las transacciones comerciales internacionales experimentan un gran auge junto con un gran desarrollo tecnológico, económico y científico. Las relaciones comerciales de los Estados Unidos con el resto de potencias motiva que sea la lengua inglesa la elegida para hacer esas operaciones, lo que contribuyó a su desarrollo y expansión en todo el mundo. Al amparo del fuerte desarrollo de la economía en esos años, especialmente el crecimiento tecnológico y comercial, se produce una fuerte demanda de profesionales con necesidad de aprender la lengua inglesa (Hutchinson y Waters, 1987:6).

Esa necesidad de transferencia de conocimientos que se ve fomentada por la globalización, origina necesidades en materia de multilingüismo⁴. A partir de ese momento se produce un incremento paulatino del interés por la comunicación especializada, tanto en su descripción y características como en lo relativo a su adquisición y enseñanza.

⁴ Junto con los movimientos globalizadores, Cabré y Gómez de Enterría (2006: 10-11) le conceden también un papel primordial al reconocimiento que están teniendo desde diversos ámbitos los logros obtenidos en la Lingüística aplicada y a la trascendental labor que desempeña esta en el marco de la Lingüística general.

En nuestros días y según Alcaraz Varó (2007: 3) es esta sociedad en la que vivimos, la denominada Sociedad de la Información, Sociedad del Conocimiento, o Sociedad de la Información y el Conocimiento (SIC)⁵, la que ha impulsado el desarrollo que ha experimentado la investigación y la enseñanza de las lenguas profesionales y académicas

Hutchison y Waters (1987:19) definieron el Inglés con Fines Específicos (IFE), como un enfoque de enseñanza de lenguas y advierten que no debe confundirse con otros conceptos como técnica, género o disciplina. El IFE, lo mismo que las Lenguas con Propósitos Específicos (LPE), es un enfoque pedagógico que aparece para dar solución ajustada a las necesidades de uso de una lengua, de sus aprendientes, dentro de los contextos específicos de que se trate, tanto académicos como profesionales.

ESP must be seen as an approach not as a product. ESP is not a particular kind of language or methodology, nor does it consist of a particular type of teaching material. Understood properly, it is an approach to language learning, which is based on learner need [...] ESP, then, is an approach to language teaching in which all decisions as to content and method are based on the learner's reason for learning (Hutchinson y Waters, 1987: 19).

En sentido similar, Swales diferencia de manera análoga el concepto, cuestionándose si es una disciplina o una profesión o ninguna de las dos cosas y concluye que no existe una respuesta sencilla a tal pregunta (Swales 2000: 61). Pero dada la estrecha relación entre el Análisis del Discurso y la Pragmática, Swales percibe que la LPE es una manera de producción del análisis del discurso aplicado: “in some sense, it can be argued that in many ways LPS is the premier realization of applied discourse analysis” (Swales, 2000: 61).

Desde el origen de la investigación de lenguas para fines específicos, su análisis lingüístico se centró en un enfoque terminológico. Este enfoque hoy se considera insuficiente y ha sido criticado desde la lingüística textual, aunque no solo. De esa

⁵ Para Alcaraz Varó (2007: 4-5), conocimiento e información, aunque frecuentemente empleados como sinónimos, remiten a conceptos distintos, puesto que para que la información se convierta en conocimiento tiene que ser procesada, sistematizada e integrada en una parcela del saber, en un área del conocimiento, de ahí que prefiera la denominación Sociedad del Conocimiento para referirse al marco que en el que se insertan las lenguas de especialidad.

manera la noción de las lenguas con fines específicos basada en el plano semántico fue dejando paso al plano sintáctico y pragmático hasta llegar al textual (con fines específicos). En el estudio de estas lenguas se han incluido los factores pragmáticos y comunicativos, así como el plano socio-cultural y así en los últimos años ya se habla en términos generales de *comunicación con fines específicos*.

Cabré y Gómez de Enterría, como otros autores, han hecho una distinción entre *lenguas de especialidad* y *lenguas para fines específicos*. Cabré define las lenguas de especialidad como “...subconjuntos de recursos específicos, lingüísticos y no lingüísticos, discursivos y gramaticales que se utilizan en situaciones consideradas especializadas por sus condiciones comunicativas” (Cabré y Gómez de Enterría, 2006). Sin embargo para definir o describir el concepto *lenguas para fines específicos* o *lenguas con propósitos específicos* hay que resaltar el uso práctico y adecuado de los recursos señalados. Por tanto, en el primer caso se trata del conocimiento de las particularidades de los recursos y, en el segundo, el foco se pone en la adquisición de habilidades, la administración y el uso práctico de dichos recursos (Cabré y Gómez de Enterría, 2006: 12).

1.2. Características de las Lenguas de Especialidad

El primer rasgo con el que nos encontramos es la gran cantidad de lenguas de especialidad y su heterogeneidad, hasta el punto de que no podríamos cuantificar el número de lenguas de especialidad existentes. Cabré y Gómez de Enterría (2006: 18-19) apuntan que:

“Hay una base común en todos los especialistas que permite llegar a una definición consensuada de las lenguas de especialidad: 1) Se trata de conjuntos “especializados”, por la temática, el uso o los usuarios. 2) Aparece como un conjunto de características interrelacionadas, no como fenómenos aislados. 3) Predomina la función informativa-comunicativa por encima de cualquier otra”.

Igualmente, todos los autores afirman estar de acuerdo en que se trata de productos lingüísticos relacionados con el saber descriptivo o procedimental sobre áreas

específicas de conocimiento. Y a partir de aquí todas las áreas de conocimiento científico, técnico o profesional, son espacios de comunicación especializada.

Entre los grupos de variedades de lenguas detectados se encuentran:

- Argots o jergas, lenguas de determinados grupos sociales con una finalidad críptica.
- Lenguajes sectoriales utilizados por profesionales en distintas actividades, sin finalidad críptica.
- Lenguajes científico-técnicos, utilizados en diferentes campos de las ciencias para describir objetos (Rodríguez Díez, 1981).

No hay diferencias entre estos tipos de lenguaje, solamente el carácter objetivo. Para establecer una comparación entre las ciencias que utilizan lenguajes técnicos, semi-técnicos, y divulgativos, mostramos la tabla siguiente que se corresponde con la escala de parámetros sencillos establecida por Mateo (2007: 193), en la que se coloca en un extremo el lenguaje más especializado y en el otro extremo el menos especializado estableciendo así, un grado de gradación en relación a la mayor o menor cercanía a los extremos.

+ especializado			- especializado	
Lenguaje técnico	Lenguaje técnico	Lenguaje semitécnico	Lenguaje divulgativo	Lenguaje natural
Ciencias puras: Matemáticas, Biología, Medicina, etcétera	Ciencias Sociales y Humanas: Economía, Derecho, etcétera	Negocios: Comercio, Finanzas, Turismo, etcétera	Prensa económica, documentales científicos, etcétera	

Tabla II. Escala que muestra el grado de especialización de los *lenguajes especiales*
Fuente: Aguirre Beltrán, (2012: 41)

Entre otras características podemos señalar que: a) Las lenguas de especialidad suelen incluir palabras de otras lenguas. b) La comunicación es clara, ordenada, concisa y de escasa afectividad. c) Uso de abreviaturas, siglas y anónimos (Gómez de Enterría, 2009)

Cada lengua de especialidad puede presentar diferentes grados de especialización, estableciéndose tres categorías o niveles: El primer nivel es el usado por los especialistas, ya sea oral o por escrito. Es el intercambio que se produce en textos teóricos, artículos de revistas, etc. Un segundo nivel sería el que se utiliza en contextos docentes, esto es, cuando se trata de transmitir conocimientos a unos destinatarios no especializados, en formación. Y un tercer nivel, el que se usaría para la divulgación pública, a través de los diferentes medios de comunicación: tertulias radiofónicas, televisión, etc., es decir, cuando el destinatario es un público no iniciado (Aguirre Beltrán, 2012: 46).

En la obra colectiva de autores como Martín, Ruiz, Santaella y Escánez (1996: 9), estos hacen una clasificación particular de textos y defienden que todas las lenguas especiales siguen el uso gramatical de la lengua general con una serie de peculiaridades fonéticas, semánticas, morfosintácticas y de estilo.

No obstante a pesar de las diferentes clasificaciones de las innumerables lenguas de especialidad, éstas presentan características comunes. Pero antes de detallar cuáles son esas características, conviene determinar que el objetivo último de las lenguas de especialidad es conseguir una comunicación precisa y para lograr ese fin, las lenguas comparten las tres funciones comunicativas del lenguaje⁶

- 1) Función referencial (transmitir información acerca del objeto del discurso).
- 2) Función metalingüística, el uso de recursos sintácticos y textuales para conseguir un intercambio informativo objetivo (o lo más objetivo posible).
- 3) Función conativa o fática, para conseguir los objetivos establecidos por los interlocutores (argumentar, acordar, pedir) (Mateo 2007: 193).

⁶ Este apartado abarca el concepto de lenguaje desde la tradición lingüística de Bühlen a Jakobson.

Alcaraz (Et. al.) (2007: 7), quienes denominan a estas lenguas como *lenguas académicas y profesionales*, establece las siguientes características:

- El léxico. Cada lengua de especialidad tiene un vocabulario específico o particular.
- La morfosintaxis. Predilección sintáctica y estilística como es el uso de sintagmas nominales largo y uso de hipotaxis (relación de dos proposiciones en la que una ocupa un lugar jerárquico con respecto a la otra) o subordinación, etc.
- El discurso. Preferencias discursivas caracterizadas por un determinado tipo de discurso: expositivo, descriptivo, etc.
- La comunicación. Peculiares estrategias y técnicas comunicativas.
- Los textos profesionales. Géneros profesionales propios e inconfundibles: sentencia, contrato, ley, etc.
- El marco cultural diferenciado. Rasgos culturales determinados a la comunidad epistemológica a la que pertenece y al fondo cultural de donde procede.

Como vemos, las lenguas de especialidad mantienen diferencias entre sí, dada su diversidad, su número, la finalidad comunicativa o la materia de que tratan. Pero al mismo tiempo comparten rasgos comunes de carácter morfosintáctico: neutralidad, objetividad, universalidad, claridad, precisión y economía. Entre esos rasgos comunes (Aguirre Beltrán, 2012: 42):

- Predilección por construcciones neutras
- Uso del verbo ser con valor identificador.
- Empleo de las formas no personales del verbo.
- Uso predominante de la tercera persona del presente de indicativo
- Imperativo
- Frecuentes nominalizaciones;
- Utilización de sustantivos y adjetivación específica;
- Abundancia de aposiciones;
- Constante presencia de fórmulas para la descripción, enunciación, clasificación, argumentación, exposición de resultados.

1.3 Los vocabularios especializados

Según Aguirre Beltrán (2012: 42), el léxico de las lenguas de especialidad presenta tres niveles que coinciden con su nivel de especialización, así: vocabulario técnico o especializado, es decir, las que pertenecen exclusivamente a un determinado campo de especialidad; vocabulario semi-especializado, son términos no específicos que se utilizan en varios campos de especialidad y procedentes de la lengua general pero designan conceptos diferentes dependiendo del contexto y vocabulario general, de uso corriente en una especialidad.

En este punto es interesante plantear la diferencia entre palabra y término, ya que son estas unidades léxicas las que conforman y se manejan en los vocabularios especializados. Así, Sager (1990: 19) establece las diferencias entre términos y palabras y viene a decir que:

The lexicon of a special subject language reflects the organisational characteristics of the discipline by tending to provide as many lexical units as there are concepts conventionally established in the subspace and by restricting the reference of each such lexical unit to a well-defined region. Beside containing a large number of items which are endowed with the property of special reference the lexicon of special language also contains items of general reference which do not usually seem to be specific to any discipline or disciplines and whose referential properties are uniformly vague or generalised. The items which are characterised by special reference within a discipline are the “terms” of that discipline, and collectively they form its “terminology”; those which function in general reference over a variety of sublanguages are simply called “words”, and their totality the “vocabulary” (Sager, 1990: 19).

Esta caracterización que hace Sager de términos frente a palabras, es ilustrativa, como reconoce Pearson (1998:12), de la dificultad que entraña diferenciar unos y otras, ya que si bien se admite la existencia de unidades (terminológicas) que conforman la terminología de una disciplina concreta, es mucho más difícil establecer cuáles son esas otras unidades léxicas que se corresponderían con un sistema general, es decir, se corresponderían con referentes generales o vagos. Así mismo, establece que en la descripción de Sager, éste no hace referencia a si esas unidades léxicas harían referencia a conceptos generales de más de una disciplina o si se refería a unidades léxicas que forman parte de la lengua general, fuera de cualquier otra especialidad temática. En

definitiva y de manera general y extensiva se podría resumir que Sager considera que aquellos términos que se pueden usar en más de una disciplina, que tienen un referente conceptual pluridisciplinar, han de ser considerados palabras ya que no pertenecen a un único ámbito disciplinar bien definido (well-defined región).

Otros autores como Hoffman (1985: 126-127), Goodman & Payne (1981: 24) y Yang (1986: 93-103), también han tratado el tema, poniendo de manifiesto la complejidad que implica delimitar términos y palabras, proponiendo una división tripartita:⁷ 1. Términos específicos, con un solo referente conceptual, usados en un solo dominio de conocimiento, altamente especializados. 2. Términos no-específicos, aquellos que se usan en más de un dominio y forman parte de la terminología común a varias ciencias. 3. Vocabulario general: unidades léxicas de la lengua general que no pertenecen a ningún ámbito científico.

Aún a pesar de esta división, los autores siguen señalando la gran dificultad que existe para delimitar una categoría de otra. A ello hay que añadir el constante transvase de unidades léxicas entre el lenguaje general y las lenguas de especialidad y viceversa. Y ello debido a la intensa labor divulgativa de los medios de comunicación. Vemos con frecuencia que términos pertenecientes a vocabularios especializados se insertan en discursos de la publicidad, estableciéndose relaciones interactivas de bi-direccionalidad (Cortelazzo, 1994: 20)

Todo lo anterior responde a la necesidad de explicar la acepción de *término* como expresión de un lenguaje especializado, de manera que la *palabra* o el *léxico*, de un lado, y el *término*, por otro, conforman distintas disciplinas: lexicología o lexicografía para los primeros, que se corresponderán al marco teórico y el proceso de construcción de diccionarios de lengua general, y la terminología o terminografía, disciplinas que se encargarán de la construcción de un marco teórico sobre los términos así como de la elaboración de diccionarios especializados.

⁷ Aunque existen diferencias en las definiciones que estos autores proponen para cada categoría así como en las denominaciones que usan (que se han indicado entre paréntesis), aquí se han resumido para agilizar la presentación.

En este contexto, *término* es la designación de un concepto dentro de un campo temático particular. Puede ser una palabra perteneciente al lenguaje general que adopta un sentido especializado o creada con un sentido especializado, un sintagma o grupo de palabras con sentido único o especializado, un símbolo, una fórmula química, un nombre en latín o griego, un acrónimo, una sigla, un título oficial de un cargo, organismo o entidad administrativa (Marinkovich, 2008: 119-126).

Los vocabularios especializados están formados por términos, creados para designar con precisión y univocidad los nuevos conceptos o innovaciones que se han producido en un campo de actividad de un país determinado. Gracias a estos vocabularios, los conceptos pertenecientes a un determinado campo de conocimiento, son transferidos por profesionales y científicos con rapidez y precisión, de manera que cada término se refiere a un único concepto, y cada concepto se designa con el mismo término. Estos vocabularios especializados junto con las unidades léxicas de la lengua general, conforman la terminología de cada una de las lenguas de especialidad (Aguirre Beltrán, 2012: 47).

1.4. Los discursos de especialidad

Tal y como afirma Gómez de Enterría (2001: 8-9), “el léxico, junto con las marcas discursivas de los textos especializados, constituyen el conjunto de rasgos lingüísticos más destacado que distingue a las lenguas de especialidad del lenguaje común”.

Los lenguajes de especialidad son registros funcionales caracterizados por una temática específica o conceptualizada de forma específica, que se produce en una situación de comunicación en la que emisor y receptor son específicos. El tipo de situación también es específica (fundamentalmente profesional y siempre dentro de un grado de formalidad dentro de la cual puede haber grados distintos) y con una función comunicativa básica, informativa. Pero también, cada producción puede hacer uso de estrategias discursivas distintas. Estos lenguajes especializados que algunos denominan

sub-lenguajes, deberían haber sido denominados discursos especializados, y a los textos que producen, textos especializados. Sin embargo la tradición y el uso han hecho que su denominación haya sido ya consagrada, lo cual según Cabré conduce a la ambigüedad y confusión conceptual (Cabré, 2004: 19-33).⁸

Los discursos de especialidad contienen características gramaticales y textuales propias y por ello un estilo determinado. Las autoras Ciapuscio y Kuguel (2002: 37-73), las cuales consideran el término *discurso* como sinónimo de *texto*, definen *los textos especializados* como “ productos predominantemente verbales de registros comunicativos específicos, que se refieren a temáticas propias de un dominio de especialidad, y que responden a convenciones y tradiciones retóricas específicas”⁹

Estas autoras proponen una tipología textual provista de fundamento teórico y empírico al objeto de determinar los grados de especialidad de los textos. Se ocupan del tema desde una doble perspectiva: del texto hacia el término y del término hacia el texto. Organizan los textos desde ordenamientos multidimensionales de representaciones prototípicas en distintos niveles: funciones, situación, contenido semántico y forma.

Cabré y Gómez de Enterría (2006: 37) clasifican los textos especializados siguiendo dos criterios: la temática y el nivel de especialización. Atendiendo al segundo de los criterios, los textos se han clasificado en muy especializados o altamente especializados, medianamente especializados y de bajo nivel de especialización.

Las dos autoras presentan la clasificación de Hoffmann (1987) que combina cuatro variables de análisis para la caracterización de los textos especializados.

⁸ Cfr. M.^a Teresa Cabré (2004) Recursos lingüísticos en la enseñanza de lenguas de especialidad, en <http://cvc.cervantes.es/lengua/aeter/conferencias/cabre.htm>

⁹ https://www.researchgate.net/publication/285314016_Hacia_una_tipologia_del_discurso_especializado_aspectos_teoricos_y_aplicados

A continuación se muestra una tabla sobre los distintos niveles de textos especializados.

	Nivel de la abstracción	Forma lingüística	Ámbito	Participantes en la comunicación
A	Más elevado	Símbolos artificiales para elementos y relaciones	Ciencias fundamentales teóricas	Científico-científico
B	Muy elevado	Símbolos artificiales para elementos; lenguaje general para las relaciones (sintaxis)	Ciencias experimentales	Científico (técnico) – científico (técnico)
C	Elevado	Lenguaje natural con terminología especializada y sintaxis muy controlada	Ciencias aplicadas y técnica	Científico (técnico) – directores científico-técnicos de la producción material
D	Bajo	Lenguaje natural con terminología especializada y sintaxis relativamente libre	Producción material	Directores científico-técnicos de la producción material-maestros-trabajadores especializados
E	Muy bajo	Lenguaje natural con algunos términos especializados y sintaxis libre	Consumo	Representantes del comercio-consumidores-consumidores

Tabla III. Caracterización de los textos especializados.

Fuente: Cabré y Gómez de Enterría (2006)

Estos discursos solo actúan como tales en el seno de la propia ciencia para la que han sido creados (Gómez de Enterría, 2001: 9-10). Dependiendo del seno donde nacen y viven las lenguas de especialidad, tendrán un número restringido de usuarios, que serán aquellos que conviven con cada uno en los distintos contextos.

Las características de las lenguas de especialidad establecen los rasgos que las hacen diferentes de la lengua común y se diferencian de ella en que poseen una terminología propia, además de otros rasgos lingüísticos – fundamentalmente sintácticos y estilísticos – pragmáticos y funcionales que las caracterizan.

Existe un consenso generalizado en cuanto a la consideración de los textos especializados como productos predominantemente verbales, de registros comunicativos específicos, que tratan de temas propios de un ámbito de especialidad (o campo de conocimientos especializado), que respetan convenciones y tradiciones retórico-estilísticas y que dan lugar a clases textuales determinadas.

Pero además de sus rasgos comunes, las lenguas de especialidad presentan también acusadas diferencias entre ellas, tanto por su inclusión en un ámbito de especialidad determinado como por su actuación en situaciones comunicativas específicas, y ello condiciona que su nivel de empleo sea más o menos especializado (especialización, semi-divulgación, divulgación, etc.) (Gómez de Enterría, 2009: 45).

Como afirma Gómez de Enterría (2001: 8), las lenguas de especialidad son las lenguas de las técnicas y de las ciencias, las cuales sirven para transmitir esos saberes y permiten la difusión de conocimientos técnicos y científicos. Por ello, dado el carácter universal de la ciencia y de la técnica, se puede afirmar que su código lingüístico será de la misma naturaleza y por tanto las lenguas de especialidad serán también, universales.

2. ÁMBITO DE LA CERVEZA EN ESPAÑA

2.1. La cerveza: orígenes del término

El principal problema con el que nos encontramos al abordar este tema, es la falta de publicaciones académicas vinculadas a este floreciente sector, por lo que cualquier estudio que se plantee ha de ser eminentemente empírico.

Pero antes de nada resulta interesante recoger aquí lo que Enrique Galé (2013) explica en su artículo “Bebiendo cervezas en Roma” en relación con los distintos nombres con que se designa a esta bebida en algunos países de Europa. El nombre que la palabra *cerveza* recibe en algunos países es: *cerveza* (castellano), *beer* (inglés), *cerveja* (portugués), *pivo* (ruso), *bier* (alemán), *bière* (francés), *birra* (italiano), *piwo* (polaco), *pivo* (ucraniano) y *bere* (rumano).

Esas diez lenguas utilizan solo tres raíces léxicas para referirse a este tipo de *bebida fermentada de cereales*. Sería de esperar que cada una de estas raíces estuviera relacionada con cada una de las tres familias lingüísticas más extendidas por Europa: la germánica – inglés, alemán-, la eslava –ruso, ucraniano, polaco- y la románica – castellano, portugués, francés italiano, rumano.

Observamos, en primer lugar, que en las lenguas de dominio románico predominan designaciones de origen germánico (francés, italiano y rumano), mientras que solo dos (castellano y portugués) usan derivados del latín, lo cual no deja de parecer una anomalía. Posiblemente un repaso por la historia de la cerveza podría aportarnos alguna ayuda al respecto.

Entre los romanos, la palabra más habitual para denominar a la bebida fermentada de cereales era *cervisia* o *cerevisia*. Por ello, es normal que las lenguas románicas usen formas derivadas como *cerveza* en castellano ó *cerveja* en portugués, así como *cervoise* en francés medieval y *cervogia* en italiano antiguo. Es decir, todas las lenguas románicas tuvieron un término romance para denominar esta bebida, pero con el tiempo

los hablantes de unas y otras lo sustituyeron por otro término de origen germánico. Es de suponer que la expansión germánica hacia el sur de Europa en el siglo V, tuvo mucho que ver con que las voces latinas fueran sustituidas por las germánicas en la Galia, la Dacia e Italia. Sin embargo, la Dacia no fue ocupada por tribus germánicas aunque allí usaban una palabra de raíz germánica. Por otro lado, en Hispania los visigodos no nos dejaron un término sustituto para la palabra *cerveza*. Finalmente, a pesar de las invasiones en el siglo V, tanto el francés como el italiano medievales, manturiveron las palabras de origen latino hoy desaparecidas.

Otra hipótesis que explica el motivo por el que franceses, italianos y rumanos usan un término de origen germánico podría ser la invención de la cerveza *lager* y la aparición del lúpulo, de manera que el uso de la denominación *cervesia* y *cervoise*, pasó a denominarse *bier*. En esta misma época (1487-1516), se crea la Ley de Pureza de la Cerveza en Alemania (Reinheitsgebot), derogada en 1988.



Imagen I : Libro que recoge la ley de alimentos más antigua del mundo: la ley Reinheitsgebot, promulgada el 23 de abril de 1516. Fuente: National Geographic¹⁰

Todos los cambios anteriores (siglo XVI), trajeron consigo innovaciones en la producción artesanal de la cerveza, que favorecieron la extensión por toda Europa de la denominación alemana de esta bebida en detrimento de la tradicional terminología románica. La introducción de la voz *bier* es tardía, lo que explica que en Inglaterra se conserve la denominación de *ale* para este tipo específico de cerveza tradicional,

¹⁰ https://www.nationalgeographic.com.es/historia/la-cerveza-una-historia-milenaria_8637/2

mientras que con *beer* se designa, de forma general, a todo tipo de cervezas (Galé, 2013).¹¹

2.2. La cerveza, origen e historia

Procede hablar ahora brevemente sobre el origen e historia de la cerveza. Se sabe que su origen se remonta a la prehistoria. Con anterioridad a la noticia del descubrimiento en Israel de los restos de la cerveza más antigua del mundo¹², se creía que el momento del nacimiento de esta bebida relacionada con el sedentarismo de los recolectores y cazadores que motivó el cultivo de cereales, dataría aproximadamente del año 9000 a.C y 8000 a.C. Pero los recientes hallazgos de residuos de la que puede ser la primera cerveza elaborada del mundo, llevados a cabo por un equipo de investigadores de la Universidad de Stanford, localizados en una cueva cerca de Haifa (Israel), datan de hace unos 13.000 años. Esos antiquísimos maestros cerveceros pertenecían al pueblo natufiano, un grupo de cazadores-recolectores del este del Mediterráneo, que pudieron elaborar esta bebida para las fiestas rituales en las que veneraban a los muertos (se encontraron en un cementerio natufiano). Este descubrimiento respalda una hipótesis propuesta por arqueólogos hace más de 60 años que indica que hacer alcohol no obedeció necesariamente al resultado de la producción de excedentes agrícolas, sino que se desarrolló para fines rituales y necesidades espirituales y que la cerveza pudo impulsar la agricultura (de Jorge, 2018).¹³

Existen evidencias de producción de cerveza en Mesopotamia, alrededor del año 5000 a.C., principalmente en la región de Sumeria. Esta actividad la continuaron los babilonios hacia el segundo milenio. La fabricación y despacho de cerveza fueron

¹¹ Todo lo explicado en este apartado ha sido extraído del artículo “Bebiendo cervezas en Roma”, obtenido en la web: www.literaturaeuropea.es/varia/cerveza/

¹² Noticia publicada en el diario ABC el 13/09/2018 por la periodista Judith de Jorge, extraída del estudio publicado en la revista Journal o Archaeological Science: Reports: https://www.abc.es/ciencia/abci-hallan-israel-restos-primera-cerveza-mundo-201809131155_noticia.html

¹³ Fuente: www.abc.es/ciencia/abci-hallan-israel-restos-primera-cerveza-mundo-201809131155_noticia.html

reglamentados de forma precisa en el conjunto de leyes del rey babilónico Hammurabi (1728 a 1686 a.C.) (Xavier García Barber, 2014).



Imagen II: Tablilla datada en 5.000 años de antigüedad y encontrado en las ruinas de Uruk.
Fuente: <https://grannaria.com>

En torno al 3000 a.C., la producción de cerveza se trasladó a Egipto y Europa. En Egipto (Valle de los Nobles en Luxor), se encontró la tumba de un maestro cervecero del Imperio Nuevo, siglos XIII a XI a.C.¹⁴

En el año 500 de nuestra era, los griegos y posteriormente los romanos, adoptaron esta bebida, en parte, gracias al comercio que mantenían con los egipcios. Sin embargo, no fue tan popular como el vino, debido a la dificultad para producirla en tierras del Mediterráneo. Igualmente, pueblos del norte de Europa y celtas, fueron ávidos bebedores de cerveza. Posteriormente, con la conquista romana, su consumo quedó reducido al norte europeo, hasta las invasiones bárbaras en el siglo V. En el imperio de Carlomagno los monasterios fueron grandes centros de producción alcohólica y en los siglos XII y XIII se les permitió el comercio de sus producciones cerveceras. A partir del siglo XIV el control de la industria cervecera pasará a manos laicas mediante la privatización de fábricas, todo ello por motivos fiscales. En el siglo XVI el protestantismo contribuyó a la desaparición de centros católicos, expertos elaboradores de cerveza. Y lo mismo ocurre más tarde con la revolución francesa y la expansión napoleónica, época en la que los negocios privados toman el relevo de los monasterios (García Barber, 2014).

¹⁴ Fuente: ((5-08-2016). Hallan la tumba de un maestro cervecero egipcio. *National Geographic España*). https://www.nationalgeographic.com.es/historia/actualidad/hallan-la-tumba-de-un-maestro-cervecero-egipcio_7999

En 1842, nace la cerveza Pilsen, en la ciudad de la que toma el nombre (Imperio Austro-Húngaro). A partir de este momento cobran gran importancia las propiedades organolépticas de la cerveza: sabor, olor, color y pasa a ser imitada en toda Europa. Otras innovaciones fundamentales en el siglo XIX fueron: la producción de frío artificial; las mejoras en la generación de la energía de vapor y la pasteurización, gracias a las investigaciones llevadas a cabo por el científico francés Louis Pasteur (García Barber, 2014).

2.3 Orígenes de la cerveza en España

En Europa y más concretamente en España, los vestigios más antiguos se encontraron en la cueva de Casa Sadurní, en la localidad barcelonesa de Begues, y datan de 3000 a.C. En el valle de Ambrona, en Soria, se hallaron restos de hace 4.500 años. La cerveza debió de ser una bebida muy popular entre los pueblos íberos y preíberos, como lo confirman los más de 20 yacimientos repartidos por varias provincias españolas. Sin embargo, el vino no llegó a la península hasta el siglo VIII a.C.¹⁵ (García Barber, 2014).

En el siglo XVI, la cerveza se popularizó en España gracias, en primer lugar, a Felipe de Habsburgo (1501) y unos años después (1517) al rey Carlos I, gran aficionado a esta bebida, motivo por el cual hizo trasladar a Castilla a un maestro cervecero flamenco con la intención de producir cerveza para su consumo y el de la Corte. Así en 1537 se instala en Madrid la primera fábrica de cerveza, a imagen y semejanza de las mejores de Europa. Esa tradición fue continuada por su hijo Felipe II, gracias a lo cual (1561), esta bebida se ha venido produciendo en Madrid de manera ininterrumpida desde entonces. Es especialmente reseñable la importancia que en el siglo XVIII tuvo la producción

¹⁵ La reconstrucción de los restos hallados en algunos de los diferentes yacimientos españoles ha permitido descifrar las características de las cervezas neolíticas: se elaboraban con cebada o trigo, por regla general tenían mucha espuma, poco gas y alta graduación alcohólica (8° y 10°). Se cree que eran rubias, aunque el color sigue siendo un misterio ya que el proceso de tueste no deja restos y a menudo se elaboraban con miel. Las cervezas íberas y preíberas no utilizaban lúpulo en su composición, sino la artemisa, planta que también funcionaba como conservante (Xavier García Barber, 2014).

cervecera que se desarrolló en Santander, motivada por las reformas borbónicas del gobierno de Carlos III (1765), que habilitó el puerto de Santander, entre otros ocho más en el territorio nacional, para el libre comercio con las colonias españolas de América. Así, tres emprendedores cántabros, incentivados por la aparición del reglamento de 1778, iniciaron en la ciudad de Santander una industria cervecera de gran producción sin precedentes hasta ese momento en España, con el objetivo de exportar a las colonias españolas en el continente americano. La floreciente industria cervecera santanderina se opacó no solo por los diversos conflictos armados en los que se vio envuelta España en el XIX, sino también por la crisis de la invasión napoleónica y los procesos de emancipación de los principales destinatarios de su producción: las colonias españolas americanas. A la decadencia del sector en Santander, siguió la aparición escalonada, a partir de 1815, de fábricas de cerveza, de la mano de cerveceros procedentes de estados alemanes, convirtiéndose esta industria en la segunda en importancia en la capital española a mediados del siglo XIX (García Barber, 2014: 40:78).

1.4. La cerveza artesanal en España

La globalización del consumo de cerveza es un hecho imparable desde hace algunas décadas. En el año 2013, la fabricación mundial de cerveza alcanzó cifras récord. Hoy en día existen más de 10.000 cervecerías en todo el mundo, que producen regularmente más de 60.000 marcas. Pero dentro del sector maduro de la cerveza, se encuentra un mercado alternativo en plena expansión: la cerveza, en el que se observa una tendencia creciente en los últimos tiempos. Tras el fuerte auge en países de consumo tradicional como Estados Unidos, Reino Unido, Bélgica o Alemania, la cerveza artesanal se deja notar ahora en países como Italia, Argentina o España., por citar solo algunos ejemplos.

No existe una definición concreta y oficial para la cerveza artesanal –craft beer en inglés- pero la producción de este tipo de bebida es la que prioriza el uso de materias primas de buena calidad. Además la mayor parte del proceso se realiza de manera manual. Una de las características en su fabricación es la falta de pasteurización, así como la inexistencia de grandes corporaciones detrás de su producción, la cual está dirigida por un maestro cervecero. Por lo general, las cervezas artesanales se elaboran

en microcervecerías –microbreweries en inglés. Esta nueva bebida, que algunos consideran un producto *gourmet* y selecto (Vega, 2013), es una cerveza de carácter propio, comparándola en los últimos tiempos con el del vino. Su éxito se explica por la falta de variedad de las cervezas *lagers* industriales y el refinamiento del paladar de los clientes cerveceros. El desarrollo de esta actividad artesanal está transformando el panorama cervecero internacional, proporcionando nuevos productos a unos consumidores cuyos gustos se están volviendo más sofisticados (Sainz, 2012)¹⁶.

No se han encontrado datos mundiales sobre el sector de la cerveza artesanal, por lo que no es posible aportar un ranking oficial de los principales países productores y consumidores de esta bebida. Los países históricamente líderes son EE.UU, Reino Unido (país en el que se originó el movimiento), Alemania, Bélgica, Irlanda o Canadá, así como Australia, Dinamarca, México, Holanda o Suecia. Como países “inmaduros” podemos nombrar a Italia, Noruega, Brasil, China, Argentina, Chile o España (Albán, Núñez, Sánchez, 2015)¹⁷.

La mayoría de los países mencionados tienen como modelo el mercado de los EE.UU, especialmente Europa, receptora del 52% de las exportaciones de cerveza artesanal americana. Sin embargo, la fuente de inspiración de los cerveceros artesanales estadounidenses ha sido el Reino Unido, Alemania o Bélgica, por su tradición cervecera (Garbee, 2011)¹⁸.

De la misma manera que ocurre con los datos expuestos en los párrafos anteriores, tampoco existen cifras sobre el volumen de exportación de los principales países productores de cerveza artesanal, salvo algunas excepciones como EE.UU que es el país que mejores resultados presenta, seguido de Australia o India. Las clases medias de

¹⁶ Sainz, A. (2012), “Crece la pelea en las cervezas Premium”, La Nación, 17/06/2012, disponible en: <http://www.lanacion.com.ar/1482516-crece-la-pelea-en-las-cervezas-premium> [Último acceso 30 de abril 2019]

¹⁷ Albán, B.; Núñez, J.J.; Sánchez, S. El sector cervecero artesanal español y sus posibilidades de internacionalización. *Regional and Sectoral Economic Studies*. P.145-156. Vol. 15-2 (2015). Recuperado de: <http://www.usc.es/economet/journals2/eers/eers15211.pdf>

¹⁸ Garbee, L. (2011), “The American craft beer scene goes global”. Los Angeles Times, 03/02/2011, disponible en: <http://articles.latimes.com/2011/feb/03/food/la-fo-stone-brewing-20110203> [Último acceso: 30 de abril de 2019]

numerosos países asiáticos empiezan a desarrollar interés por la cerveza artesanal (Langley, 2013). También han experimentado un notable crecimiento en sus exportaciones países como Reino Unido, Bélgica y Francia.

En España la cerveza artesanal ha irrumpido en los últimos ocho o diez años como nicho de mercado anticrisis y como forma de autoempleo (Gómez, 2013). Se estima que el ritmo de crecimiento de las microcerveceras artesanales se ha multiplicado por 15 desde entonces, lo que ha hecho que el sector haya adquirido más relevancia dentro de un grupo global controlado en más de un 95% por las grandes marcas industriales (Cerveceros de España, 2017).

Hay que reseñar que la evolución de la cerveza artesanal en España no es comparable a la experimentada en otros países (Reino Unido, Bélgica o Alemania), con una tradición ancestral continuada. Como factores determinantes en el éxito de la cerveza artesana en España podemos señalar: la variedad de estilos, los costes poco elevados de inicio del negocio y el marketing utilizado en marcas y envases, elementos diferenciadores para acercar el producto al público objetivo.

El perfil del productor de cerveza artesana es variado pero en su mayoría se trata de jóvenes emprendedores, en algunos casos extranjeros procedentes de países con cultura cervecera que impulsan el desarrollo de buenas prácticas en el sector. Podemos encontrar desde amateurs hasta personas que han convertido esta actividad en su actividad profesional principal.

Actualmente la cerveza artesana se vende mayoritariamente a través de tiendas especializadas, algunos supermercados, tiendas de productos online, bares que han añadido este producto a sus cartas, brewpubs (microcerveceras que incorporan un pub o establecimiento similar para vender las cervezas que producen, junto con otras bebidas y alimentos) o establecimientos de alta restauración.

Murrell (2014) señala que la falta de tradición en la elaboración cervecera en España, puede ser una ventaja al no sentirse coaccionados por el peso de la tradición, al mismo tiempo que se han tomado como ejemplo los grandes clásicos de la cerveza en el mundo. Los jóvenes viajan al extranjero y tienen la oportunidad de conocer mejor las

marcas extranjeras de manera que valoran las innovaciones locales. El pronóstico es que España pronto pueda transformar una tendencia en un mercado maduro con consumidores educados, con tantas variedades de cerveza artesanal como hoy en día existen de vino, a lo que habría que añadir una mejor y mayor especialización del personal hostelero para informar sobre las diferencias de estilos de cerveza, al mismo tiempo también sería deseable un mayor número de tiendas especializadas en este producto.

3. LA LENGUA DE ESPECIALIDAD DE LA CERVEZA

De la misma manera que ocurre con la bebida española por excelencia, también se necesitan muchas palabras para describir el enorme conjunto de sensaciones y recuerdos que provoca la ingesta de una buena cerveza artesana. E igualmente, también sería aplicable a esta bebida lo que Feu, De Cuadra y Sánchez (2003: 54-64), afirman para el vino, así también una cerveza artesana se vende por lo que se pueda decir de ella.

Y si Pascual (2016: 118) afirma que “en efecto, existe una lengua de la vid y el vino y es una lengua de especialidad, aunque [...], tendrá algunas características peculiares respecto a otras lenguas especializadas”, lo mismo nos sirve para la lengua de la cerveza, que además también contará con otras disciplinas implicadas en el campo del cultivo de los ingredientes con los que se elabora. Su terminología, por tanto, también será rica ya que abarca dominios como la bioquímica, la botánica, la edafología, el marketing o la legislación. Además, hay que tener en cuenta que la lengua de la cerveza combina saberes tradicionales difundidos y mantenidos a través de generaciones, con las nuevas tecnologías, de la misma manera que en cada zona productora de cerveza tradicionalmente, existirán métodos y lenguajes propios.

Por tanto, podríamos hacer extensivo para nuestra bebida, la definición que Ibañez (2006) hace para la vid y el vino, de manera que la lengua de la cerveza sería expresión y portadora del saber de la cerveza e instrumento básico de comunicación entre los especialistas del sector (productores de cebada, maestros cerveceros, catadores, sumilleres., etc) y entre estos y el público no especializado. Dentro de las características de esta lengua se puede observar un doble registro culto/popular, variaciones

diacrónicas y diatópicas, la creación de neologismos o la densidad de terminología. Es lógico, por tanto, que abunden las metáforas, las analogías, los símbolos y también, las formas poéticas.

La Tabla IV muestra una comparativa entre las propiedades de la cerveza y su significado o expresión metafórica.

Propiedad de la cerveza	Expresión metafórica – Característica
Acetaldehído	Aroma y sabor a manzanas verdes
Alcohólico	Especiado, vinoso, calentamiento en boca
Astringencia	Sequedad, crispación de las papilas, aspereza
Cuerpo	Sensación de plenitud
Claridad	Transparencia/turbidez
A césped	Aroma y flavor a césped recién cortado
Diacetilo	Aroma y flavor a manteca
A cáscara	Aroma y flavor a cereal, aspereza
Golpe de luz	Olor a zorrino
A hongo	Olor a sala de fermentación, terroso
Metálico	Sabor a clavo oxidado

Tabla IV. Relación entre algunos descriptores de la cerveza y la expresión metafórica equivalente.¹⁹
Fuente: la rueda de olores y sabores de la cerveza de Morten C. Meilgaard (1979).

Dentro del tema específico del que trata este trabajo, el español de la cerveza, vamos en primer lugar a describir cuáles son las fases dentro de su proceso de elaboración y cuál es la terminología que más comúnmente se utiliza en esos procesos.

¹⁹ Las investigaciones de Morton Meilgaard (Dinamarca 1928), Gail Vance Civile and B. Thomas Caar en los años 70, lograron identificar más de 1000 características posibles de encontrar en una cerveza, de las cuales, un catador entrenado y con experiencia debería ser capaz de identificar aproximadamente 100. <https://www.thebeertimes.com/morten-meilgaard-y-la-rueda-de-aromas-y-sabores-de-la-cerveza/>

La elaboración de la cerceveza se desarrolla a través de varias fases y también fases intermedias. El proceso es compartido tanto por la cerveza industrial como la artesanal, con alguna pequeña variación.

En la tabla V se detallan las fases más importantes y los términos más comunes usados en cada una de dichas fases.

Proceso	Expresión – término - verbo
MALTEADO Y MOLIENDA	Granos (cereal), cebada, trigo, maíz, sorgo, cáscara, depósitos, tostaderos, enzimas, almidón, maltosa, dextrinas, levadura
	Malterías
	Germinar, generar, mezclar
MACERADO Y FILTRADO	Malta, molturación, calderas, mezcla, pasta, papilla, infusión simple, infusión compleja, decocción, mosto
	Triturar, remover, traspasar
	Consistencia, proporción, transparencia, descomposición enzimática, plena, compleja, organoléptico
	Melanoidinas (azúcares)
	Cascarillas
	Filtrar, reposar, asentarse, recircular
	Turbio, opaco, densidad, limpio, brillante
COCCIÓN	Bacterias, lúpulo, aromas, aceites esenciales, jengibre, romero, piel de naranja, partículas, proteínas, remolino, serpentín, capa de espuma
	Amargor, fragancia
	Verter, evaporar, coagular, airear, traspasar
	Clarificación, movimiento centrípeto, contracorriente, aireación

FERMENTACIÓN	Levadura, hongo, hidratos de carbono, alcohol, estéres, matices, tanque, borboteador
	Descomponer
	Fermentación, maduración, fermentación espontánea, fermentación híbrida,
	Afrutadas, sabrosas, aromáticas, aromas limpios, elegantes, carbónicas, complejidad, singularidad, acidez, notas agrias, lámbicas (acidez y notas agrias)
TERMINACIÓN Y ENVASADO	Barril, envase,
	Filtrado
	Embotellar, esterilizar, carbonatar,

Tabla V. Fases principales en la elaboración de la cerveza y principales términos usados en cada una.
Fuente: Creación propia.

4. EL DISEÑO CURRICULAR

La noción de diseño procede del vocablo italiano *disegno* y puede emplearse para nombrar la delineación de algo, un proyecto, una obra, etc. Por su parte el término *curricular* es aquello relacionado con un currículo: un programa de estudios. Diseño curricular hace referencia a un proceso que permite organizar y desarrollar un plan educativo con el objetivo de satisfacer las necesidades formativas de los aprendientes-estudiantes, siendo también una guía para que los docentes lleven a cabo su labor pedagógica.

Organizar un curso de enseñanza y aprendizaje de español con fines específicos, EFE, debe partir de un plan previamente definido que debe tener en cuenta los dominios de: la lengua, el contenido temático y profesional y la pedagogía. La pedagogía consistirá en establecer los objetivos que se pretenden alcanzar, qué metodología se aplicará para conseguirlos así como una evaluación que permita corregir los problemas detectados en

el proceso y determinar el grado de capacidad alcanzado en función de los objetivos propuestos (Aguirre, 2012:97).

Según Aguirre Beltrán es distintivo en la enseñanza especializada de lenguas extranjeras el concepto de finalidad, señalando que Widdowson (1983) establece la diferencia entre educación y formación y entre metas y objetivos. En el caso del presente trabajo la finalidad está relacionada con la formación ya que, una vez establecido para qué se necesita el aprendizaje de la lengua (meta), se diseña el curso a medida. Conseguir el nivel de competencia a que se aspira, determinará el éxito o el fracaso del curso.

A diferencia de un curso general, en los cuales se desarrolla una competencia general para un uso de lengua no restringido, en la EFE se persigue desarrollar una competencia restringida para interactuar en determinados contextos y realizar tareas bien definidas e identificadas que constituyen los fines y el fundamento del diseño del curso (Aguirre, 2012: 95).

La misma autora establece tres fases en la organización de un proceso de enseñanza-aprendizaje de español con fines específicos:

- Información: análisis de necesidades y valoración de los resultados del mismo. En este paso se obtienen datos sobre las características, motivaciones y estilos de aprendizaje de los aprendientes en función de las cuales se diseñará el resto del programa.
- Decisión: programa que determina los objetivos, contenidos, enfoque metodológico y procedimiento de evaluación, así como la aplicación de las orientaciones del currículo.
- Concreción: programación y planificación de clases para un grupo concreto de alumnos (Aguirre, 2012: 95).

Fijar los objetivos del curso lleva consigo un análisis de necesidades previo, lo más pormenorizado posible, determinando los requisitos de comunicación que se necesitan y comparándolos con el grado de conocimiento que los aprendientes tienen de la lengua. Los objetivos por tanto, se establecen en función de las necesidades. Una vez conocidas éstas se procede a la elaboración de un programa o plan de trabajo en el que se expresen los objetivos, contenidos y actividades, además de la metodología y forma de evaluación. Todo ese plan detallado se concretará en la programación o planificación de clases.

Como ya dijimos en el apartado anterior, un curso de español con fines específicos persigue desarrollar una competencia restringida que permita al estudiante-aprendiente actuar e interrelacionarse en contextos comunicativos determinados y en tareas bien definidas e identificadas. Por tanto un curso de EFE es un curso adaptado, de la misma manera que también lo serán sus objetivos, contenidos y actividades. E igualmente, la metodología deberá adecuarse a las necesidades de los estudiantes. Por ello, antes de programar un curso de español de la cerveza, necesitamos conocer las características de los alumnos que van a tomar parte en él, su nivel de lengua, el contexto específico dónde quieren desarrollarlo o sus objetivos, entre otras cosas, y de esa manera diseñar un curso adaptado a los receptores, a sus necesidades e intereses.

Las características del alumno de un curso de español con fines específicos, será un hablante no nativo con una aceptable competencia comunicativa de español, que quiere desarrollar habilidades en un ámbito específico, con una motivación y objetivos también determinados. Igualmente, se tratará de personas formadas con titulación académica que les capacita para desarrollar su profesión. El profesional de la cerveza, en el presente trabajo, tendrá un perfil con formación en este ámbito de especialidad, adecuado nivel de español y motivado por el supuesto beneficio laboral/profesional que le puede reportar un curso de estas características.

Antes de comenzar un diseño, se seleccionará el material auténtico, ya sea oral o escrito. En este punto conviene determinar el significado exacto de materiales auténticos. El uso de este término se refiere a la utilización de determinados materiales, fundamentalmente textos, imágenes fijas o animadas, textos publicitarios, artículos de prensa, folletos, grabaciones en diferentes soportes, etc., son materiales de la vida real que no han sido creados o manipulados con fines didácticos, es decir, aquellos textos orales o escritos a los que el nativo de una lengua podría estar expuesto en su actividad diaria (Wallace, cit. en Berardo, 2006: 61). También tienen la consideración de materiales auténticos los textos genuinos que pueden haber sido elaborados por el propio profesor. Se considera que un texto es auténtico si se explota de manera que refleje el uso del mundo real profesional, es decir, aquella tarea auténtica que implica al aprendiente en el uso de la lengua tal y como se produce en el mundo real (Aguirre Beltrán, 2012: 122).

Como decíamos en el párrafo anterior, para seleccionar el material auténtico, debemos estudiar las situaciones comunicativas propias de los ámbitos de especialidad de los profesionales y no focalizar la atención en aspectos gramaticales concretos, por ejemplo, el presente de subjuntivo. Seguidamente vamos a adentrarnos en la necesidad y relevancia del corpus de materiales auténticos en el curso de español.

4.1. Compilación de un corpus

La compilación de un corpus destinado a la enseñanza-aprendizaje del español surge por la necesidad de recoger, describir y estructurar un corpus lingüístico que acoja una amplia muestra real de la lengua de especialidad empleada en situaciones de comunicación en ámbitos profesionales o específicos/especializados (Gómez de Enterría y García Llamas, 2006).

La misma autora señala que “el proceso de enseñanza-aprendizaje de una lengua de especialidad requiere un corpus textual para su correcta implementación en el aula, este debe estar constituido por discursos auténticos, ya sean orales y/o escritos” (Gómez de Enterría, 2009: 57).

La función principal del corpus especializado con fines didácticos es acercar hasta el aula una muestra de lengua, siempre de especialidad, a pequeña escala. Para ello, es necesario que el corpus esté diseñado correctamente (Torruella y Llisterri, 1999), ya que esa será la manera en la que nos proporcionará la realidad lingüística que se intenta trasladar al aula.

Conseguir la inmersión lingüística y pragmática del aprendiente recreando en el aula experiencias lo más similares o cercanas posibles a la realidad, al contexto concreto en el que el aprendiente va a desenvolverse e interactuar en el caso específico de su profesión, se conseguirá mediante la recopilación de materiales auténticos.

El corpus estará implementado por textos correspondientes a las áreas temáticas y los ámbitos demandados, de acuerdo con los sectores de especialidad que han sido desarrollados a través de los años.

Aunque las lenguas son sistemas estructurados de comunicación siempre abiertos, un corpus, por el contrario suministra información sobre las necesidades actuales, limitadas en el tiempo y en el espacio, siendo un sistema cerrado. Su vigencia la determina la validez de los propósitos perseguidos. Cuando las necesidades cambian, la lengua se modifica, en ese momento el Corpus ya no tiene por qué ser fiable ni representativo.

Un corpus es un inventario recopilado, sistematizado adecuadamente y ordenado según determinados criterios, lo que permite fijar los objetivos generales y específicos y los contenidos de un programa por nivel.

Qué textos deben formar parte de un corpus lo determina la demanda de cada profesional y el ámbito de especialidad concreto. Ese material va a ser irremplazable durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje. El profesor de español con fines específicos tiene la posibilidad de elegir corpus ya disponibles, esta será la opción más deseable. Pero la realidad es que no siempre es posible acceder a corpus de esta naturaleza, bien porque no existen o porque los existentes no están disponibles, especialmente cuando la demanda se refiere a áreas temáticas muy concretas. En este caso, será el docente quien tendrá que proceder a la compilación del corpus textual equilibrado según el requerimiento y teniendo en cuenta el nivel de lengua, los contenidos funcionales, la tipología textual, etc. (Gómez de Enterría, 2009: 58).

Esta última situación es la que se produce en el corpus de materiales sobre la cerveza de nuestra programación. Por esta razón, se ha procedido a la compilación de un corpus con la idea de obtener un conjunto elocuente y notable de textos sobre la materia de la elaboración de la cerveza que todo profesional necesitará utilizar en cualquier situación real de comunicación. Todo lo anterior nos permite acercar al aprendiente a los textos habituales en el ámbito de la cerveza, a sus características lingüísticas y no lingüísticas y a las funciones propias de la comunicación especializada. La tipología textual a utilizar dependerá del nivel de lengua de los alumnos, sus intereses y motivaciones, a la vez que de su grado de formación.

A la vez que la compilación de un corpus, se investiga la existencia de materiales para la enseñanza del lenguaje de la elaboración de cerveza. La realidad es que hay un reducido número de materiales que no han sido creados ni diseñados para esta enseñanza y que, por tanto, no están destinados a nuestro ámbito. Los materiales encontrados son en algunos casos de tipo cultural, en otros son informes económicos relativos al ámbito de la cerveza, o bien son estudios sobre la implantación de industrias cerveceras. No se han encontrado materiales específicos que trabajen la lengua de especialidad de la cerveza. Por tanto solo será posible contar con recursos adecuados para esta enseñanza, aquellos que el propio profesor pueda elaborar, extraídos de la información que los recursos encontrados que se han señalado, le puedan aportar.

Se propone por tanto mantener un corpus textual abierto y en constante cambio y crecimiento, de manera que los aprendices afronten situaciones profesionales reales, satisfacer sus necesidades y intereses, todo ello en el marco de una negociación constante de todos estos elementos.

4.2. Análisis de necesidades

Si la compilación de un corpus es la actuación previa del diseño, la segunda es el análisis de necesidades. Este se dibuja como el punto inicial para la organización del proceso de enseñanza-aprendizaje. Por tanto, la primera actividad del diseño de un curso es el análisis de necesidades. Esta actividad permite relacionar los objetivos con los contenidos de un programa. El análisis se lleva a cabo a través de instrumentos y métodos como: cuestionarios, entrevistas, análisis de ofertas de trabajo, entrevistas con profesionales, publicaciones, etcétera. La conclusión del análisis determinará cuáles son las capacidades que ha de desarrollar un alumno para comunicarse efectiva y eficazmente; establecer los criterios para ordenar las necesidades de acuerdo con unas prioridades; elementos de juicio y criterios de evaluación que permita comprobar la eficacia del diseño durante todo el proceso y en cualquier momento del mismo, e

igualmente guía el enfoque metodológico y la elección de materiales (Aguirre Beltrán, 2012: 98-100).

Continúa la autora diciendo que el análisis de necesidades resulta absolutamente imprescindible y que la diferencia entre un curso general y un curso específico es la constatación de una necesidad, siendo ésta la diferencia existente entre el estado de conocimiento inicial y el que se desea alcanzar en el futuro.

En resumen, la información obtenida de un correcto y adecuado análisis de necesidades nos permitirá plantear: 1) Los objetivos: en función de qué se conciben esos objetivos. 2) El programa: la planificación concreta de lo que se va a enseñar en un determinado espacio de tiempo, es decir, la descripción del curso y el orden en el que se van a presentar los contenidos del mismo. Y en este punto hay que distinguir entre: programas orientados al contenido/producto; programas centrados en las destrezas y programas orientados al proceso. 3) El enfoque metodológico – características de la situación de enseñanza-aprendizaje: conjunto de procedimientos ordenados con los que se pretende alcanzar el objetivo: método/especialidad; lugar/características; conocimientos previos/nuevos. 4) Materiales y recursos didácticos: relacionados con el ámbito de especialidad y ser auténticos.

4.3. Materiales y recursos didácticos

Son el instrumento fundamental en cualquier actividad de la vida humana. De la habilidad para seleccionarlos, su calidad, su utilidad o capacidad para transformarlos adaptándolos al interés y necesidad en cada contexto de aplicación, dependerá su valoración.

Igualmente son fundamentales para alcanzar los objetivos específicos marcados en todo proceso de enseñanza-aprendizaje. En este punto el profesor juega un papel fundamental, su capacitación a la hora de establecer criterios de selección así como para elaborar materiales propios que sean idóneos de acuerdo al resultado del análisis de

necesidades previo, del grupo destinatario de que se trate. Ambos, materiales y recursos didácticos, han de reflejar el uso de la lengua en su contexto, son el soporte de aprendizaje, sirven de estímulo y motivación y son referencia profesional (Aguirre Beltrán, 2012: 121).

El profesor tiene la opción de seleccionar materiales publicados, materiales propios, modificar materiales comerciales adaptándolos a las necesidades del grupo o combinar los anteriores. Para esto habrá de sopesar las ventajas e inconvenientes que presente cada opción, aunque el profesor siempre va a tener que crear sus propios materiales, bien como soporte central del aprendizaje o complementario.

4.4. Formación y Funciones del profesor especializado en EFE

En relación con lo comentado en el párrafo anterior, hacemos un paréntesis para señalar brevemente a uno de los actores más importante dentro del proceso de la enseñanza-aprendizaje del español lengua de especialidad: el profesor, el que ha de crear las condiciones adecuadas para que se produzca el aprendizaje, el que ayudará a los aprendientes a adquirir o mejorar una determinada competencia comunicativa en un ámbito determinado. El profesor, que debe ser quien seleccione, organice, proporcione la información lingüística necesaria y a la vez administre las actividades en el aula, teniendo en cuenta los factores que inciden en ese proceso (Aguirre Beltrán, B., 2012: 14). Continúa la autora diciendo que, a pesar de que no existe un perfil definido de profesor especializado, se puede decir, sin género de dudas, que precisa de una sólida formación lingüística y pedagógica, además de cualidades, capacidades y aptitudes personales.

Gómez de Enterría (2009: 74), señala que el profesor de español lengua de especialidad, deberá hacer previamente un ejercicio de inmersión de carácter intercultural de manera que sea no solo capaz de transmitir a sus alumnos los contenidos lingüísticos del programa, sino también la carga “cultural” que cada ámbito requiera.

En general, y en particular en el caso de nuestro trabajo, el profesor deberá moverse con soltura en el ámbito del español para fines específicos que enseñe, ya que no solo ha de ser capaz de transmitir un término sino también su noción, su función en el ámbito específico de que se trate.

Dudley-Evans y St. John (1998)²⁰, señalan las cinco funciones que debería desarrollar un profesor especializado: profesor, diseñador de cursos y proveedor de materiales, colaborador, investigador y evaluador.

En la tabla VI, extraído del libro de los autores Dudley-Evans y St. John (1998), se describen las funciones más importantes del profesor especializado.

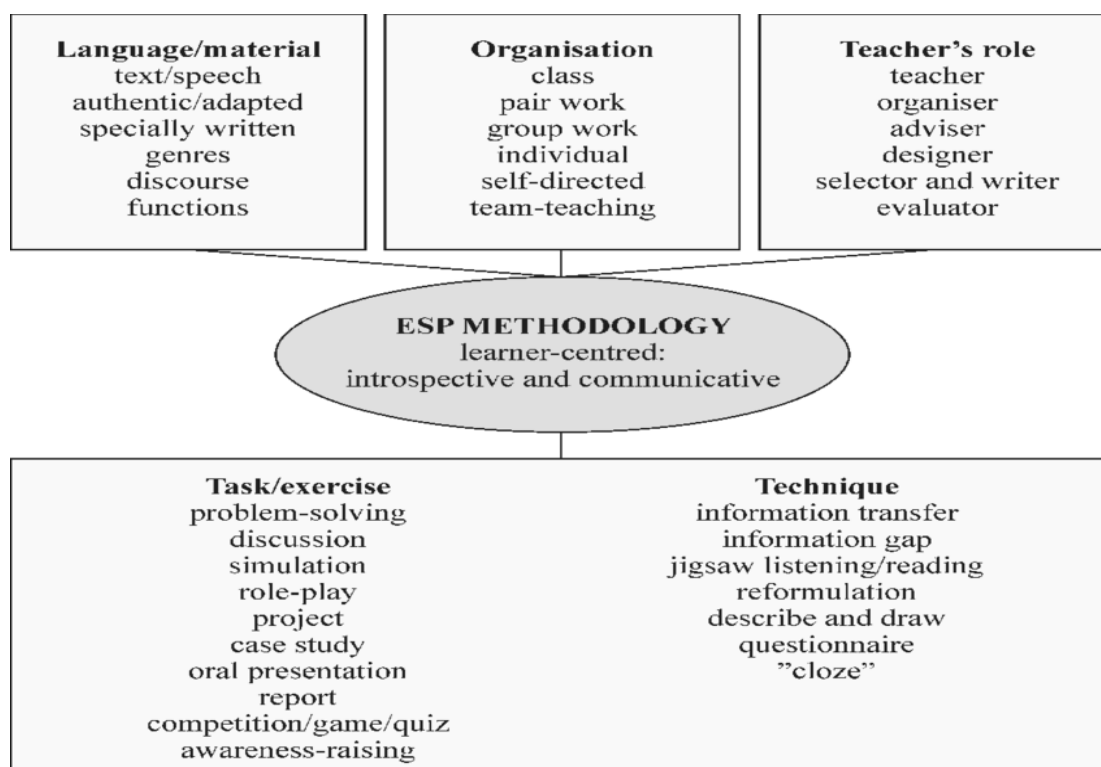


Tabla VI. Las cinco funciones que debería desarrollar un profesor especializado.

Fuente: Dudley-Evans, T. y St. John, M. (1998).

²⁰ Girardot, Linda (2006: 81). *Formación docente en inglés con fines específicos*. Recuperado de: <file:///Users/rosa/Downloads/Dialnet-FormacionDocenteEnInglesConFinesEspecificosIFE-2968897.pdf>

4.5. Evaluación

Es el último componente del diseño de un curso de EFE. Tradicionalmente la evaluación se ha visto como la última etapa del proceso pedagógico, un requisito final. Pero el paradigma ha cambiado en los últimos años ya que la educación se ha convertido en objeto de investigación y experimentación. Por tanto, actualmente, la evaluación no es una simple forma de medir, sino un proceso efectivo que permite el seguimiento tanto de la enseñanza como del aprendizaje. De esta manera, la evaluación se convierte en una poderosa herramienta en el mejoramiento de ambos procesos y para el alumno, en una forma más de aprender (Jané, 2005).

La evaluación responde a las preguntas sobre *Qué, Cómo y Cuándo* evaluar., en relación con los objetivos prefijados. La evaluación es una parte integrante del proceso de enseñanza-aprendizaje que proporciona sistemáticamente información sobre los cambios que se producen en el aprendiente (conocimientos adquiridos y grado de dominio) y sobre la eficacia de la actuación del docente (programación, materiales, metodología, etc.).

II. PARTE PRÁCTICA

1. DESARROLLO DEL CURRÍCULO

El diseño será un curso de EFP, en el que los planteamientos metodológicos, los materiales, los aspectos lingüísticos, pragmáticos y funcionales pertenecerán al ámbito de la lengua de especialidad concreta, esto es: El español de la cerveza y, dentro de este, el español *en los procesos de producción de la cerveza artesana*.

Los procesos de producción de la cerveza artesana son básicamente los mismos que para la cerveza industrial, con algunas peculiaridades. En este curso se excluyen las fases previas de malteado, secado, tostado y molturación de la cebada, por lo que nuestro curso se iniciará con la malta ya terminada para empezar la elaboración propiamente dicha. Básicamente entonces, el proceso de producción consta de cinco fases: malteado, maceración, cocción, fermentación y envasado o terminación, aunque existen también fases intermedias Gisbert Verdú (2016).

Se expondrán una serie de unidades didácticas basadas en las necesidades reales de los aprendientes adaptando los objetivos del aprendizaje y la metodología a las necesidades específicas.

Las bases estructurales y de contenido de esta programación serán el MCER y el Plan Curricular del Instituto Cervantes (en adelante PCIC). El planteamiento del desarrollo curricular seguirá las fases del proceso de producción establecido por Boris de Mesones en Campano (2011), *Manual del cervecero y fabricante de bebidas gaseosas y fermentadas*.

Será una propuesta abierta donde el docente puede variar, mejorar y sobre todo completar el diseño. Las limitaciones que podremos encontrar son, por un lado, la capacidad de este TFG y por otro, necesidad de más materiales impresos sobre el mundo de la cerveza, en particular, se hace necesaria más literatura acerca de esta materia.

Las fases del currículo serán:

- Análisis de necesidades
- Definición de los objetivos
- Selección y gradación de los contenidos
- Selección y gradación de actividades y materiales
- Determinación de procedimientos de evaluación

En este trabajo se plantea la realización de un diseño en el que se desempeñan todas las actividades de la lengua: de expresión, comprensión e interacción así como habilidades socioculturales y aspectos específicos del contexto profesional.

1.1. Nivel de los estudiantes y Grupo

En todo diseño de un curso de enseñanza-aprendizaje de español con fines específicos es necesario conocer el grado inicial de conocimientos del aprendiente de la lengua meta, lo que para este curso se establece en un nivel B2. Esto es, aprendientes capaces de entender ideas principales de textos complejos que traten de temas tanto concretos como abstractos o técnicos dentro del campo de su especialización. Así mismo, han de estar capacitados para relacionarse con nativos con suficiente fluidez y naturalidad, comunicándose sin esfuerzo, e igualmente, ser competente para producir textos claros sobre temas diversos y defender puntos de vista sobre temas generales, indicando pros y contras de opciones distintas.

El curso está pensado para un número reducido de alumnos. El número ideal de participantes sería de 6 a 8 personas. Ello está motivado tanto por la duración del curso como por la especial situación de enseñanza-aprendizaje que se desarrollará en los centros de elaboración de cerveza donde tendrán lugar las prácticas. Esto hace aconsejable que los grupos sean reducidos y homogéneos, todo ello en aras de alcanzar los objetivos que nos proponemos.

1.3. Ojetivos

Los objetivos que guían un curso de enseñanza de español con fines específicos deberán ser delimitados con precisión y claridad ya en la fase de análisis de necesidades y son el primer elemento del diseño de un curso. Además, requerirán las adaptaciones necesarias en relación con las características de cada situación particular de enseñanza y aprendizaje. Así podemos señalar:

- Comprender la variante de la lengua de especialidad de la cerveza
- Realizar lecturas comprensivas de textos especializados.
- Producir discursos orales para la comunicación con especialistas de la cerveza; dichos discursos tendrán fluidez, coherencia y claridad para describir, argumentar, rebatir y concluir sobre un tema dado.
- Comprender y producir mensajes orales en el sector de la cerveza; resolver dudas, poder hacer búsquedas de proveedores y peticiones de distinta índole, compra de materias primas, maquinaria, envases.
- Adquirir el vocabulario especializado propio de la materia de la cerveza.
- Desarrollar las destrezas y habilidades interculturales; demostrar la capacidad de relacionar la cultura de la cerveza de origen y la extranjera.

1.4. Contenidos

Dentro del diseño de un curso, los contenidos se encuentran definidos en el programa. Estos serán lingüísticos, profesionales, sociolingüísticos, pragmalingüísticos, comunicativos..., sin dar más importancia a unos que a otros. Resultará fundamental que cada contenido establecido en las distintas unidades didácticas, se corresponda con las necesidades comunicativas y se adapte a las características de los discursos profesionales de que se trate. De esta manera se fijarán los siguientes:

- Aproximación al sector específico de la elaboración de la cerveza artesana a través de los textos especializados (descripciones relativas al conocimiento de las materias primas que intervienen en el proceso

productivo, fases de la elaboración, conocimiento del funcionamiento de la maquinaria necesaria en cada fase del proceso).

- Características y rasgos propios de diversos tipos de cerveza artesana, exposición y argumentación sobre las mismas.
- Producción de mensajes orales.

1.5. Entorno de aprendizaje

Muchos son los factores que pueden influir positiva o negativamente en el aprendizaje de una lengua de especialidad y uno de ellos es el entorno en el que éste se desarrolle. El MCER, reconoce la utilidad de las ayudas visuales en la clase de ELE facilitando la comprensión de los alumnos de los mensajes orales y escritos en español. Un entorno de aprendizaje atractivo motivará al alumno en su aprendizaje. En nuestro caso concreto el entorno será:

- Aulas del Centro de Idiomas de la universidad
- Clases presenciales con docente de lengua
- Prácticas en fábricas de cerveza artesanal de la región.
- Visita a cervecerías y/o tiendas especializadas en venta de cerveza artesana
- Tutorías presenciales con el docente y a través de correo electrónico

1.6. Carga horaria

Se ha programado un curso cuya duración será de dos semanas, en jornadas de 4 horas por la mañana y prácticas por la tarde de duración indeterminada, ya que las características de las actividades a realizar lo hacen difícilmente predecible a priori. De manera que la secuenciación prevista será:

- 2 semanas de duración.
- 20 horas de sesiones presenciales en clase.

- Sesiones presenciales 3 días a la semana en horario de tarde en fábricas de cerveza artesanal de la provincia, intercaladas con visitas a tiendas especializadas y/o cervecerías.
- 20 minutos semanales de tutoría individualizada presencial en el centro educativo.

1.7. Metodología y Evaluación

Siguiendo el principio del Consejo de Europa, el método de aprendizaje empleado es el que hemos considerado más eficaz para alcanzar los objetivos acordados, en función del alumno-tipo descrito y de la competencia comunicativa dentro del ámbito profesional que interesa. Y dado que la comunicación es una parte esencial de las tareas en las que los aprendientes realizan actividades de interacción, expresión, comprensión, mediación o una combinación de algunas o de todas ellas, se ha elegido como método de enseñanza el enfoque comunicativo, siendo el método de trabajo un programa orientado al proceso. Pero al mismo tiempo se adopta el denominado *enfoque por tareas* que consiste en un programa basado en actividades de uso de la lengua con el fin de fomentar el aprendizaje mediante el uso real de la lengua. Así los alumnos realizarán también tareas en las que se aúnan los procesos de uso con los de aprendizaje, o lo que es lo mismo: aprender la lengua usándola.

Por lo dicho, nuestra metodología estará basada en:

- Enfoque comunicativo. Enfoque por tareas
- Presentación inductiva de la gramática y práctica posterior a través de ejercicios de práctica controlada y de ejecución libre.
- Especial atención a las destrezas orales.
- Combinación de trabajo individual y colaborativo en el aula reforzada por trabajo también autónomo y en grupo en las instalaciones cerveceras.
- Apoyo al alumno a través de tutorías personalizadas (resolución de dudas en relación con el curso, seguimiento de los progresos llevados

a cabo por el aprendiz, ayuda en aspectos concretos de las asignaturas de acuerdo con los contenidos del curso, etc.

En cuanto a la evaluación, ésta se realizará atendiendo a diferentes criterios. En primer lugar, cada unidad irá acompañada de ejercicios de autoevaluación para constatar lo aprendido por el alumno y fomentar así, su autonomía en el proceso de aprendizaje. Por tanto, aplicaremos en todo momento una evaluación de carácter formativa y cualitativa. Por otra parte, el curso será sometido a la evaluación por parte de los alumnos. Estos participarán de los procesos de evaluación desarrollando habilidades cognoscitivas, metacognoscitivas y sociales, como personas reflexivas, partícipes de sus propios procesos de aprendizaje, actores en el diseño de entornos pedagógicos cada vez mejores y más efectivos.

2. DISEÑO CURRICULAR DE UN CURSO DE ESPAÑOL DE LA CERVEZA

El curso está dividido en cinco unidades didácticas. La primera de ellas será una introducción al tema y en ella se tratará una breve descripción de la cerveza, materias que intervienen en su elaboración, la maquinaria necesaria y la persona que hace posible que todo ese proceso tenga lugar: el maestro cervecero. La segunda, tercera y cuarta unidades, tratarán de las fases de la producción, se estudiarán sus significados, los cambios de significado respecto al español general o su tratamiento en los textos. La quinta versará sobre la última fase de la elaboración, los distintos tipos de cerveza, clasificación y características. El objetivo es conocer un proceso de elaboración de cerveza artesana en España, las posibles especialidades que se dan en nuestro país, interpretar una receta y saber realizarla explicando su proceso de elaboración de acuerdo con lo aprendido

2.1. Objetivos específicos

1. Conocer y aprender vocabulario relacionado con las pruebas descriptivas en conocimiento de las materias primas, maquinaria y fases de elaboración.
2. Aproximar al alumno a los textos propios del ámbito de especialidad de la cerveza: al texto oral de descripción de las fases productivas y al texto escrito de las recetas.
3. Estudiar el léxico relativo a los distintos procesos, recetas, cualidades de la cerveza.
4. Profundizar sobre el vocabulario de las características organolépticas de la cerveza para su clasificación.
5. Comunicar sensaciones olfativas y gustativas de la cerveza.
6. Diseñar una receta de cerveza, lo que demuestra el conocimiento de todo el proceso de elaboración.
7. Crear un diario léxico personal con el vocabulario que se trabaje a lo largo de la unidad.
8. Debatir, acordar y defender soluciones en grupo sobre diferentes puntos de discusión.
9. Desenvolverse y comunicarse en español en tareas para informarse y solicitar pedidos a proveedores de materia prima.
10. Interactuar en español en tareas creadas en el aula propias del ámbito de especialidad.

2.2. Propuesta de curso

2.2.1. Presentación del currículo

Con la unidad didáctica que a continuación se presenta se pretende planificar un proceso de enseñanza-aprendizaje alrededor del contenido relativo a la elaboración de la cerveza artesana, que será el eje integrador del proceso. La elección del contenido, ha estado inspirado en el creciente auge que esta industria ha experimentado en España en los últimos años y en sus posibilidades de internacionalización, lo que puede promover el

interés de muchos extranjeros especializados en este sector, de conocer la lengua española específica de este campo, con propósitos diversos: seminarios, ferias, entrevistas, artículos en revistas especializadas, marketing y publicidad...

Para este propósito se ha dividido el programa en cinco partes en las que se tratan desde los ingredientes o fuentes del sabor de la cerveza, pasando por todas las fases del proceso, siendo las principales la maceración, cocción, fermentación y envasado, control de calidad y análisis de la cerveza finalizando con una pequeña alusión a los tipos de cerveza, su clasificación atendiendo al tipo de fermentación, así como a los principales descriptores de la cerveza según la rueda de Meilgaard.

Queremos matizar que, aunque las fases necesarias para llevar a cabo un proceso de elaboración de la cerveza son más numerosas, así : remojo del grano; germinación; tostado y malteado; molienda de la malta; esterilización; maceración; lupulizado del mosto; fermentación; carbonatación de la cerveza; conservación y embotellado y maduración; en este trabajo las fases se han reducido a las más importantes, como se ha señalado en el párrafo anterior²¹.

La tabla VII muestra el índice de unidades de que consta el programa:

UNIDAD 1	Presentación Producción de Cerveza Artesana: Fases, Materias Primas y Maquinaria
UNIDAD 2	Fase de Producción I
UNIDAD 3	Fase de Producción II
UNIDAD 4	Fase de Producción III
UNIDAD 5	Tipos de Cervezas, Clasificación y Recetas

Tabla VII. Detalle de las cinco unidades de que consta el programa.

Fuente: Elaboración propia.

²¹ Información obtenida de la página web: <http://www.vivalabirra.com/web/taller2/>

En los siguientes cuadros se describen los contenidos de cada una de las cinco unidades didácticas.

2.2.2

UNIDAD I – INTRODUCCIÓN, MATERIAL PRIMAS Y MAQUINARIA	
DESCRIPCIÓN	
En esta Unidad se hará una presentación del curso. Se describirán las materias primas que intervienen en la producción de la cerveza, incluyendo los lugares y provincias de producción en España. Se explicará de manera resumida cada una de las fases de producción. Igualmente se describirá la maquinaria utilizada en cada una de las fases.	
CONTENIDOS	
Contenidos Profesionales	<ul style="list-style-type: none"> Seminarios, charlas, ferias, museos, en los determinados intercambios comunicativos
Contenidos Funcionales	<ul style="list-style-type: none"> Conocerse: presentaciones formales e informales. Expresar deseos, gustos, sentimientos, aversiones y/o emociones. Dar una opinión y hacer valoraciones Pedir y dar información: principalmente orientado a dirigirse a posibles comerciales o clientes y proveedores nacionales tanto de materias primas como de maquinaria.
Contenidos Gramaticales	<ul style="list-style-type: none"> Usos del <i>ser</i> y <i>estar</i> (repaso) Usos de los tiempos del pasado de indicativo (revisión): pretéritos perfecto, indefinido, imperfecto y pluscuamperfecto. Grados de comparación: comparativo de superioridad, inferioridad e igualdad.
Tipos de Texto y Léxico	<ul style="list-style-type: none"> Léxico relacionado con las materias primas, los tipos de maquinaria, las fases de producción y fases intermedias. Expresiones coloquiales Texto digital: página web Texto informativo Léxico relacionado con el olor, el color, el sabor. Contratos con proveedores

2.2.3.

UNIDAD II – EL MALTEADO Y LA MOLIENDA	
DESCRIPCIÓN	
En esta Unidad se explican las fases de producción relativas a los procesos de malteado y molienda del grano con trabajadores contratados como oficiales en la creación / ampliación de una nueva planta.	
CONTENIDOS	
Contenidos Profesionales	<ul style="list-style-type: none"> • Formar nuevos profesionales. Dar instrucciones a profesionales ya especializados, para crear, modificar o actualizar una nueva planta.
Contenidos Funcionales	<ul style="list-style-type: none"> • Hablar de los elementos y maquinaria necesaria en esta fase. • Dar información, dar órdenes remarcando la importancia determinante de determinados procesos. • Dar opiniones personales sobre el proceso • Pedir y dar información sobre lo que los estudiantes conocen. • Dar una opinión argumentando • Dar consejos • Definir, describir, explicar el trabajo a llevar a cabo.
Contenidos Gramaticales	<ul style="list-style-type: none"> • Presente de subjuntivo • Imperativos, afirmativo y negativo • Tener que + infinitivo, deber +infinitivo • Pretérito perfecto de subjuntivo • Repaso de algunos usos del subjuntivo
Tipos de Texto y Léxico	<ul style="list-style-type: none"> • Documental- proceso de malteado • Léxico relacionado con el proceso • Léxico relacionado con las expresiones explicativas que se vayan a utilizar • Diapositivas - PowerPoint

2.2.4.

UNIDAD III – FASES DE MACERACIÓN Y COCCIÓN	
DESCRIPCIÓN	
<p>Esta unidad se corresponde con la fase de producción II en la que se explican los procesos de maceración y cocción. Se informará de la importancia de la temperatura así como del tipo de reacciones químicas que se operan en esta fase y la conversión de proteínas insolubles en solubles que más tarde tendrá efecto en la sensación en boca de la cerveza. Igualmente se tratará la adición de lúpulo, tiempos de ebullición en función del amargor, sabor y aroma deseados. Finalmente se presentará la cocción, que eliminará las posibles bacterias producidas durante el proceso.</p>	
CONTENIDOS	
Contenidos Profesionales	<ul style="list-style-type: none"> • Crear y establecer contenidos para elaborar y diseñar folletos para una feria de cerveza artesana
Contenidos Funcionales	<ul style="list-style-type: none"> • Informar sobre la organización del proceso • Reflexionar sobre los pasos a seguir • Valorar y tomar decisiones sobre distintas opciones • Expresar sorpresa, indiferencia, incredulidad..
Contenidos Gramaticales	<ul style="list-style-type: none"> • Verbos parecer y parecerse, calentar, enfriar, regular, depositar, conducir, aumentar, mantener, refrigerar, añadir, evaporar, esterilizar, alcanzar, pasar + preposición • Grados de comparación • Verbos con preposición • Usos de cómo si + imperfecto /pluscuamperfecto de subjuntivo • Discurso referido a estilo indirecto
Tipos de Texto y Léxico	<ul style="list-style-type: none"> • Léxico propio de esta fase • Diapositivas • Videos • Fichas • Leer e interpretar instrucciones, entender textos, prospectos ...
FOLLETOS INFORMATIVOS	

2.2.5.

UNIDAD IV – FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN DE LA CERVEZA	
DESCRIPCIÓN	
<p>En esta Unidad se enseñan los pasos posteriores a la fase de cocción: FERMENTACIÓN, con pasos intermedios como filtrar, trasegar, enfriar y airear el mosto. En este estadio se produce la transformación del mosto en cerveza, los azúcares contenidos en el mosto deben ser fermentados por las enzimas de la levadura, a etanol y dióxido de carbono. Se explicará cómo trabajan las levaduras y cuáles son las reacciones químicas/metabólicas durante este proceso y sustancias que se producen.</p>	
CONTENIDOS	
Contenidos Profesionales	<ul style="list-style-type: none"> • Interactuar en sesiones informativas con químicos y farmacéuticos en relación con los procesos químicos que se operan durante la elaboración de la cerveza y principalmente sobre los factores de contaminación y procedimientos para evitarla.
Contenidos Funcionales	<ul style="list-style-type: none"> • Describir el proceso • Expresar contraste y oposición en acciones posibles, improbables, imposibles • Expresar finalidad • Expresar consecuencia • Repetir de otra manera lo dicho
Contenidos Gramaticales	<ul style="list-style-type: none"> • Oraciones de relativo indicativo y subjuntivo • Pronombres relativos • Pronombres interrogativos • Pronombres exclamativos • Verbos que cambian de significado • Formas para influir en el oyente: imperativo, presente de indicativo, futuro. • Verbos de sentimiento, deseo, voluntad
Tipos de Texto y Léxico	<ul style="list-style-type: none"> • Léxico propio de la fase de fermentación y fases intermedias • Léxico relacionado con la maquinaria del proceso, reacciones químicas, comportamiento de las levaduras

2.2.6.

UNIDAD V – ENVASADO Y TERMINACIÓN	
DESCRIPCIÓN	
<p>En esta Unidad se estudia la última fase del proceso para este curso: envasado y terminación, llenadora de botellas isobárica, taponadora neumática, máquina de etiquetado. Igualmente se hablará de forma breve de algunos de los tipos de cervezas más populares y recetas de las mismas. Control microbiológico y análisis de la cerveza al finalizar el proceso, describir en qué consiste. Tipos de cervezas (20 familias) y breve resumen de los principales descriptores (sabores y aromas) de la cerveza de acuerdo con la rueda de Morten Meilgaard.</p>	
CONTENIDOS	
Contenidos Profesionales	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer la secuencia de procedimiento de esta fase, así como todos los elementos que intervienen en ella • Saber hacer tablas de control de calidad y analizar todos los parámetros • Saber realizar todos los escalados de los procesos
Contenidos Funcionales	<ul style="list-style-type: none"> • Destacar los aspectos más importantes dentro de un proceso • Discutir sobre distintos tipos de cerveza, formulación.. • Presentar objeciones a lo dicho por otros
Contenidos Gramaticales	<ul style="list-style-type: none"> • Repaso general de diferentes tipos de oraciones subordinadas • Oraciones y conectores concesivos: aunque + indicativo/subjuntivo; por más / mucho / muy que, a pesar de que, pese a... • Gerundio circunstancial • Oraciones y conectores finales • Oraciones condicionales, reales e irreales • Conectores condicionales
Tipos de Texto y Léxico	<ul style="list-style-type: none"> • VIDEO • Realizar tablas • Realizar escalados • Saber hacer recetas de cerveza • Léxico relacionado con maridajes con el tipo de cerveza • Expresiones idiomáticas relacionadas con cerveza/comida • Entrevistas, que tengan que ir a un programa y explicar algún proceso. • Diálogos coloquiales

IV. CONCLUSIONES

En relación con los objetivos específicos fijados para el diseño del programa, a continuación se presentan las conclusiones obtenidas como consecuencia del desarrollo del mismo.

Una vez realizado el diseño del curso y finalizado el trabajo, se confirma la carencia, ya expuesta al inicio del tema, de materiales correspondientes al ámbito de la cerveza en general y de la cerveza artesana en particular. La existencia de materiales que sirvan de guía y apoyo en esta materia es muy escasa y de entre los encontrados, pocos tienen la consideración de académicos aunque sí han servido para compilar un pequeño diccionario de términos así como las fases y contenidos del programa de enseñanza-aprendizaje, tal y como aparecen en la unidad didáctica propuesta.

Se ha constatado la existencia de libros, artículos, trabajos de fin de grado, más o menos extensos, sobre el proceso de elaboración de la cerveza, algunos, tratados desde el punto de vista de la bioquímica y otros dedicados a la cata y análisis sensorial y organoléptico de la cerveza. No se han encontrado materiales orientados específicamente a la enseñanza del lenguaje específico en español de esta actividad profesional dirigido a estudiantes-aprendientes extranjeros.

Hay que tener en cuenta que la elaboración de cerveza y todo lo que rodea a este proceso, resulta extremadamente complejo para alguien que no es un especialista en esta materia, y aún así, no todos los especialistas en elaboración de cerveza son conocedores en profundidad de todo el complicado entramado de reacciones químicas que tienen lugar en esa transformación. Por ello, es necesario que el profesor disponga, igual que en cualquier otro curso de español con fines profesionales, de un aceptable

conocimiento sobre esa lengua de especialidad así como del ámbito profesional en el que se desarrolla, para que el proceso de enseñanza-aprendizaje se logre con eficacia y efectividad.

Pero no todo lo que rodea al ámbito profesional puede considerarse como un contexto donde simplemente transcurre la lengua de especialidad. Los profesionales precisan también de otras necesidades comunicativas en ese ámbito laboral, como la comunicación interpersonal, esto es, la comunicación con otras personas aunque no sean profesionales o sencillamente no estén directamente relacionadas con el empleo de la lengua de especialidad. Las necesidades que se pueden plantear en algunos casos, podrían ser difíciles de prever, por lo que un diseño curricular que impulse o potencie el desarrollo de competencias puede instruir al aprendiente en estas situaciones.

Sería fundamental que esta programación se pusiera en práctica para examinar su validez y eficacia, lo que será distinto dependiendo de las características del grupo de alumnos del que se trate. El programa propuesto permitirá adaptarlo al tipo de alumnos al que vaya dirigido en cada momento e igualmente permitirá ser evaluado por las partes.

Por último, este programa aporta información que puede ayudar a profesionales extranjeros del mundo de la cerveza a conocer mejor e incluso tener cierto dominio del idioma español que se utiliza en ese ámbito, utilizándolo como herramienta de trabajo. De esa manera, al intercambio de conocimientos propios de las fases de que trata el programa, habría que añadir un intercambio cultural en relación con los gustos de los españoles en materia de cerveza y su combinación con la gastronomía en general e incluso como objetivo de estrategia de exportación. En consecuencia, se podría establecer como siguiente línea de investigación el desarrollo de todo el curso de español de la cerveza con el fin de ampliar y mejorar el material de enseñanza de esta lengua de especialidad, además de completar las unidades propuestas con otras en las que se trate el aspecto organoléptico de la cerveza y su maridaje con la gastronomía española.

V. BIBLIOGRAFÍA

AGUIRRE BELTRÁN, B. (2000). “*El español para la comunicación profesional. Enfoque y orientaciones didácticas*”, en Actas del I Congreso de Español para Fines Específicos (CIEFE), Ámsterdam, Ministerio de Educación, Cultura y Deportes/Consejería de Educación y Ciencia en Bélgica, Países Bajos y Luxemburgo: 34-43.

AGUIRRE BELTRÁN, B.. (2012). *Aprendizaje y enseñanza de español con fines específicos. Comunicación en ámbitos académicos y profesionales*. Madrid: Ed. SGEL.

ALCARAZ VARÓ, E. (2000). *El inglés profesional y académico*. Madrid: Alianza

ALCARAZ VARÓ, E. Et al. (eds) (2007). *Las lenguas profesionales y académicas*, Barcelona, Ariel/IULMA.

BARGALLÓ, M.; FORGAS, E.; GARRIGA, C.; RUBIO, A.; SCHNITZER, J. (eds.) (2001). *Las lenguas de especialidad y su didáctica*, Tarragona: Universitat Rovira i Virgili, pp. 21-29úries.

BEAUGRANDE, Robert de (1987). “*Special Purpose Language an Linguistic Theory*”, LSP Newsletter, 10, 2, 2-11.

BERARDO, S.A., “*The use of authentic materials in the teaching of reading*”, The Reading Matrix, Vol. 6, N° 2, pp. 60-69, 2006.

BERSCHIN, H. (1989). “*Wie beschreibt man eine Frachsprache? Am Beispiel des Wirtschaftsfranzösischen*” (Cómo describir una jerga. Usando el ejemplo económico

francés), en W. Dahmen et al. (eds), *Technische Sprache und Technolekte in der Romania*, Tübingen, Narr, pp. 52-64.

CABRÉ, M^a Teresa (1993). *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*, Barcelona, Antártida-Empúries

CABRÉ M. Teresa (1999). *La terminología: representación y comunicación*. Barcelona, Institut Universitari de Lingüística Aplicada.

CABRÉ, M. Teresa (2004). Foro hispánico: revista hispánica de Flandes y Holanda, ISSN 0925-8620, N^o. 26, 2004 (Ejemplar dedicado a: Textos y discursos de especialidad : el español de los negocios/coord.. por Andreu Van Hooft), págs.. 19-33.

CABRÉ , M. Teresa y GÓMEZ DE ENTERRÍA, Josefa (2006). *La enseñanza de los lenguajes de especialidad. La simulación global*. Madrid, Gredos.

CAMPANO, L. (Reedición 2011). *Manual del cervecero y fabricante de bebidas gaseosas y fermentadas*. Valladolid: Editorial Maxtor.

CIAPUSCIO, G. Y KUGUEL, I. (2002). “Hacia una tipología del discurso especializado: aspectos teóricos y aplicados”, J. García Palacios y M. Teresa Fuentes (eds.) *Texto, terminología y traducción*. Salamanca. Ed. Almar, pp. 37-73.

CORTELAZZO, M.A. (1994). Il parlato giovanile. In L. Serianni and P. Trifone (eds) *Storia della Lingua Italiana (Vol.2) Scritto e Parlato* (pp.291-317). Torino: Einaudi.

CORTELAZZO, Michele (1990). *Lingue speciali. La dimensione verticale*, Padova, Unipress.

DUDLEY-EVANS, T. & ST. JOHN, J.. (1998). *Developments in English for Specific Purposes: A Multi-Disciplinary Approach*. Cambridge: Cambridge University Press.

GARCÍA BARBER, Xavier. (2014). *La cerveza en España: Orígenes e implantación de la industria cervecera*. Madrid: LID Editorial.

GISBERT VERDÚ, M. (2016). Diseño del proceso industrial para la elaboración de cerveza (trabajo de fin de grado). Universidad Politécnica de Valencia. Campus de Alcoy.

GÓMEZ DE ENTERRÍA, Josefa (2001). *El lugar que ocupan las lenguas de especialidad en la enseñanza del español como lengua extranjera*. En *El español en contextos específicos: enseñanza e investigación*(1185). Comillas: Fundación Comillas.

GÓMEZ DE ENTERRÍA, J. (2001). La enseñanza / aprendizaje del español con fines específicos. Madrid. Ed. Edinumen.

GÓMEZ DE ENTERRÍA, Josefa (2006). “Últimos enfoques en la enseñanza-aprendizaje del español con fines profesionales”, Cestero Mancera, Ana M^a (ed.), *Lingüística aplicada a la enseñanza de español como lengua extranjera: desarrollos recientes*, Alcalá de Henares: Universidad de Alcalá, 47-60.

GÓMEZ DE ENTERRÍA, J. Y B. GARCÍA LLAMAS (2006). “Diseño de un corpus para la elaboración del Diccionario de enseñanza del Turismo Cultural”, en *VIII Reunión plenaria de la red panlatina de terminología: Metodología para la colecta y la sistematización de corpus con fines diccionarísticos*.

[http://dti1.unilat.org/realiter_sip/spip.php?article528]

GÓMEZ DE ENTERRÍA, J. (2007). “La enseñanza del español con fines específicos” en M. Lacorte (coord.) *Lingüística aplicada del español*. Madrid, Arco/Libros, S.L., pp. 149-181.

GÓMEZ DE ENTERRÍA, J. (2009). “El lugar que ocupan las lenguas de especialidad en la enseñanza y aprendizaje del español como lengua extranjera”. En *Actas del XX Congreso Internacional de la ASELE: El español en contextos específicos: enseñanza e investigación*. Comillas. Fundación Comillas.

GÓMEZ DE ENTERRÍA, J. (2010). *“El lugar que ocupan las lenguas de especialidad para la enseñanza del Español como Lengua Extranjera”*. En A. Vera Luján y I. Martínez Martínez (Ed.), *El español en contextos específicos: enseñanza e investigación*. (pp. 41-64). Comillas, España: ASELE.

GOODMAN & PAYNE 1981:24. *Corpus Analysis: Language Structure and Language Use*. Edit by Pepi Leistyna y Charles F. Meyer. Amsterdam; New York: Rodopi, 2003.

GRAU MENA, I. (2009). *“El Español con Fines Específicos”* (Tesis de Maestría). Universidad de Viena, Viena.

GUTIÉRREZ RODILLA, Bertha María (2005). *El lenguaje de las ciencias*, Madrid: Gredos.

HOFFMAN, C. (1985). Language acquisition in two trilingual children *Journal of Multilingual and Multicultural Development*, 6 (6), 126-127.

HUTCHINSON, T. Y A. WATERS (1987). *English for Specific Purposes: a learning centred approach*, Cambridge, Cambridge University Press.

LERAT, P. (1995). *Les langues spécialisées*, París, Presses Universitaires de France [Las lenguas especializadas, Barcelona, Ariel Lingüística, 1997]

LERAT, P. (1997). *Las lenguas especializadas*, Barcelona, Ariel Lingüística. GRANELL (ed.): *El lenguaje de los medios de comunicación*, Zaragoza, Asociación de la Prensa, 7-23.

MARINKOVICH, J. (2008). Palabra y término: ¿Diferenciación o complementación? *Revista Signos*, 41 (67), 119-126.

MARTIN, Jacinto, RUIZ, Reyes, SANTAELLA, Juan y ESCÁNEZ, José. (1996). *Los lenguajes Especiales*. Madrid: Ed. Comares.

PEARSON, Jennifer. (1998). *Terms in Context*. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company.

RODRIGUEZ DIEZ, Bonifacio (1981): *Las lenguas especiales. El léxico del ciclismo*. León. Colegio Universitario.

RODRIGUEZ-PIÑERO ALCALÁ, A.I. y GARCÍA ANTUÑA, M.. (2009). El español en contextos específicos: enseñanza e investigación. Comillas: Fundación Comillas.

SAGER, Juan Carlos, David DUNGWORTH y Peter F. MCDONALD (1980). *English Special Language: Principles and Practice in Science and Technology*, Wiesbaden: Oscar Brandstetter.

SAGER, Juan C.. (1990). *A Practical Course in Terminology Processing*. Amsterdam-Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.

STEVE HUXLEY. (2006). *La cerveza poesía líquida. Un manual para cervesifilos*. Gijón: Ediciones Trea, S.L..

SWALES, John M.. (2000). “*Languages for specific purposes*”. En *Annual Review of Applied Linguistics*, 20, pp. 59-76.

TORRUELLA, J. Y LLISTERRI, J. (1999). “Diseño de corpus textuales y orales”, en J.M. Blecua, G. Clavería, C. Sñanchez y J. Torruella (eds), *Filología e informática. Nuevas tecnologías en los estudios filológicos*. Barcelona, Universidad Autónoma de Barcelona – Editorial Milenio.

WIDDOSWON, H.G. (1983). *Learning Purpose and Language Use*, Oxford, Oxford University Press.

LÓPEZ FERRERO, C. (2002). *Revista Signo*.

https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0718-09342002005100013&script=sci_arttext

PEARSON, JENNIFER. (1998). "Terms in context". Base on the author's thesis. John Benjamins Publishing Company. Ambsterdan/Philadelphia.

SCHIFKO, Peter (2001). "¿Existen las lenguas de especialidad?" en Bargalló, M Forgas, E., Garriga, C., Rubio, A., Schinitzer, J. (2001) *Las lenguas de especialidad y su didáctica*. Tarragona: Universidad Rovira i Virgili; pp. 21-29.

UPTON, Thomas (2012). "*LSP at 50: Looking back, looking forward*" en *Ibérica*. 23, 9-28.

YANG, H. (1986). "A New Technique for identifying Scientific and Techninical Terms and Describing Science Texts". *Literary and Linguistic Computing*. 1(2). 93-103.

PÁGINAS WEB:

CERVECEROS DE ESPAÑA (2017). Informe socioeconómico del sector de la cerveza en España 2017, disponible en:
https://cerveceros.org/uploads/5b30d4612433a__Informe_Cerveceros_2017.pdf

GALÉ, E. (2013-2018). Bebiendo cervezas en Roma. 13/04/2019, de I.E.S."RÍO ARBA" Sitio web: <https://www.literaturaeuropea.es/varia/cerveza/>

FEU, M.J., DE CUADRA, M.T. Y SÁNCHEZ, A. (2003). "La relevancia del corpus oral en la confección de entradas léxicas de la cata de vinos: winetasting-term". *Revista electrónica de lingüística aplicada*. Vol 2, Nº 1, pp. 53-66. Disponible en:
<http://www.aesla.org.es/ojs/index.plhp/RAEL/article/view/87> [Última consulta: 10/05/2019].

GÓMEZ RIVERA, J. (2013). "El año 0' de las cervezas artesanales en España", *Brnading & Diseño gráfico & Marketing*, 06/09/2013, disponible en:

<http://selenus.es/index.php/2013/09/06/revolucion-cervezas-artesanales-espana/> [Último acceso: 03/05/2019].

IBÁÑEZ RODRIGUEZ, Miguel (2006). La comunicación vitivinícola. Vino, lengua y traducción. En Actas del XXIX Congreso Mundial de la Viña y el Vino y 4ª Asamblea General de la OIV. Logroño: 25 a 30 de junio de 2006 [versión en CD].

JANÉ, M.. (20-06-2005). Evaluación del aprendizaje: ¿Problema o herramienta?. Revista de Estudios Sociales, 20, 93-98. 30 de abril 2019, De <https://revistas.uniandes.edu.co/doi/pdf/10.7440/res20.2005.06> Base de datos.

LANGLEY, S. (2013). "Australian craft brewer set to expand into growing Indian market " . AFN.<http://ausfoodnews.com.au/2013/09/26/australian-craft-brewer-set-to-expandinto-growing-indian-market.html> [Último acceso: 12 de abril de 2019].

MURRELL, N. (2014). "Spain's First Microbrewery and the Spanish craft beer movement " , *Catavino*, 08/05/2014, disponible en: <http://catavino.net/spanish-microbreweries-and-crft-beer-movement/> [Último acceso: 10 de mayo de 2019].

NATIONAL GEOGRAPHIC (2017). La cerveza, una historia milenaria. 22/1/2019, de National Geographic España Sitio web: https://www.nationalgeographic.com.es/historia/la-cerveza-una-historia-milenaria_8637/2 [Último acceso: 20 de mayo de 2019]

PASCUAL CABRERIZO, M. (2016). *El texto enoturístico*. (Tesis doctoral). Valladolid. Universidad de Valladolid.

JUDITH DE JORGE. (2018). Hallan en Israel los restos de la cerveza más antigua del mundo. 12/05/2019, de ABC CIENCIA Sitio web: www.abc.es/ciencia/abci-hallan-israel-restos-primera-cerveza-mundo-2001809131155_noticia.html

ALBÁN CABACO, Beatriz, NÚÑEZ TABALES, Julia M., SÁNCHEZ CAÑIZARES, Sandra M^a. (July-December 2015). El sector cervecero artesanal español y sus

posibilidades de internacionalización. Regional and Sectoral Economic Studies, 15-2, 208. 03/04/2019, De Euro-American Association of Economic Development Studies: <http://www.usc.es/economet/ea.htm> Base de datos.

GARBEE, L. (2011). "The American craft beer scene goes global". Los Angeles Times, 03/02/2011, disponible en: <http://articles.latimes.com/2011/feb/03/food/la-fo-stone-brewing-20110203> [Último acceso: 4 de abril de 2019].

SAINZ, A. (2012). "Crece la pelea en las cervezas Premium", La Nación, 17/06/2012, disponible en: <http://www.lanacion.com.ar/1482516-crece-la-pelea-en-las-cervezas-premium> [Último acceso 30 de abril 2019]

VEGA, A. (2013). "El éxito de las cervezas artesanales en España sirve de estímulo a la agricultura y hostelería regional ". Voz Populi, 18/08/2013, disponible en: <http://vozpopuli.com/economia-y-finanzas/30112-el-éxito-de-las-cervezas-artesanales-en-espana-sirve-de-estimulo-a-la-agricultura-y-hosteleria-regional> [Último acceso: 10 de abril de 2019].

DE MESONES, Boris. (2011). Manual práctico del cervecero. Proceso de elaboración básico y simplificado. 28 de marzo de 2019, de Birrapedia Sitio web: <https://birrapedia.com/img/source/bier/Manual%20de%20elaboracion%20para%20maestros%20cerveceros.pdf>

